ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja

FLEISCHWOLF

- RCFW 120PRO
- RCFW 220PRO
- RCFW 220EXPERT





Inhalt | Contenu | Content | Contenuto | Contenido | Treść

VORWORT

Diese Anleitung vermittelt dem Benutzer alle notwendige Informationen, um eine einwandfreie Nutzung, Reinigung und Pflege des Gerätes zu gewährleisten. Dies sollte ermöglichen, das Gerät stets effizient und funktionsfähig zu halten.
Diese Anleitung ist sowohl für den Benutzer als auch für den Techniker geeignet.

Diese Anleitung ist sowohl für den Benutzer als auch für den Techniker geeignet.

INHALTSVERZEICHNIS

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf nur von geschultem Personal benutzt werden. Diese Anleitung sollte vor der Benutzung sorgfältig gelesen und verstanden werden, insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Obwohl dieses Gerät mit Sicherheitsmechanismen versehen ist, vermeiden Sie jeglichen Kontakt zwischen mobilen Teilen des Gerätes und ihren Händen. Vermeiden Sie ebenfalls eine Nutzung des Gerätes mit feuchten Händen.
- Bevor Sie das Gerät reinigen oder Instandhaltungsmaßnahmen treffen, trennen Sie es vom Stromnetz
- Seien Sie vorsichtig während der Reinigung und der Instandhaltung des Gerätes, und seien Sie sich der Restrisiken bewusst, um Unfälle zu vermeiden.
- Während Sie das Gerät reinigen oder instandhalten und um Verletzungen zu vermeiden, bleiben Sie konzentriert und vermeiden Sie jegliche Ablenkung.
- **ACHTUNG:** Das Gerät sollte ausschließlich von einem qualifizierten Techniker repariert werden.
- Wenn das Stromkabel des Gerätes beschädigt ist, lassen Sie es von einem Fachmann ersetzen, um Stromschläge und Brände vorzubeugen.
- Prüfen Sie das Stromkabel in regelmäßigen Abständen. Achten Sie stets darauf, dass keine Knoten oder Knicke im Stromkabel entstehen. Sorgen Sie stets dafür, dass das Kabel durch keine weitere Gegenstände gequetscht ist, dass es nicht über scharfe Kanten durchläuft, und vermeiden Sie es, am Kabel zu ziehen, um das Gerät vom Stromkreis zu trennen: Nutzen Sie dafür den Stecker selbst.
- Sollte das Gerät eine Dysfunktion aufweisen oder nicht korrekt arbeiten, hören Sie sofort mit der Benutzung an, und kontaktieren Sie den Kundenservice. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln, insb. von Fleisch konzipiert. Nutzen Sie es unter keine Umstände für tiefgefrorenes Gut, und führen Sie keine andere Stoffe oder Gegenstände in das Gerät ein.
- Benutzen Sie immer den Stopfer, wenn Sie Lebensmittel verarbeiten.

<u>Der Hersteller haftet in folgenden Fällen nicht:</u>
- Das Gerät oder sein Zubehör wurden ohne Rücksprache mit dem Kundenservice geöffnet oder verändert.
- Das Originalzubehör wurde nicht benutzt oder ohne Rücksprache mit dem Kundenservice ersetzt.
- Die Anweisungen dieser Anleitung wurden nicht befolgt.
- Ungeeignete Reinigungsmittel (brennbare, toxische oder ätzende Lösungen) wurden zur Reinigung benutzt.

1.2 Eingebaute Sicherheitsmechanismen

Bei der Herstellung des Gerätes wurden elektrische Sicherungen in Konformität mit den Normen IEC/EN60335-2-64 eingebaut. Die mechanischen Sicherungen entsprechen der Norm EN/IEC60335-2-64.

Unsere Fleischwölfe sind ausgestattet mit einem Relais im Steuerungsstromkreis, welches einen Neustart des Gerätes nach einer Unterbrechung der Stromsteuerung ermöglicht.

Unsere Fleischwölfe sind mit sowohl elektrischen als auch mechanischen Sicherheiten versehen, sowie die geltenden Normen es voraussehen. Die verschiedenen Sicherheiten sollen sowohl während der Benutzung als auch der Reinigung und Wartung vor Verletzungen und Stromschläge schützen. Allerdings können nicht alle Risiken komplett untergraben werden. Dazu gehören die Schnitt- und Verletzungsrisiken bei der Instandhaltung und Reinigung des Messers.

1.3 Beschreibung des Gerätes
1.3.1 Allgemeine Beschreibung

Dieses Gerät wurde konzipiert und hergestellt unter Einhaltung folgender Kriterien:

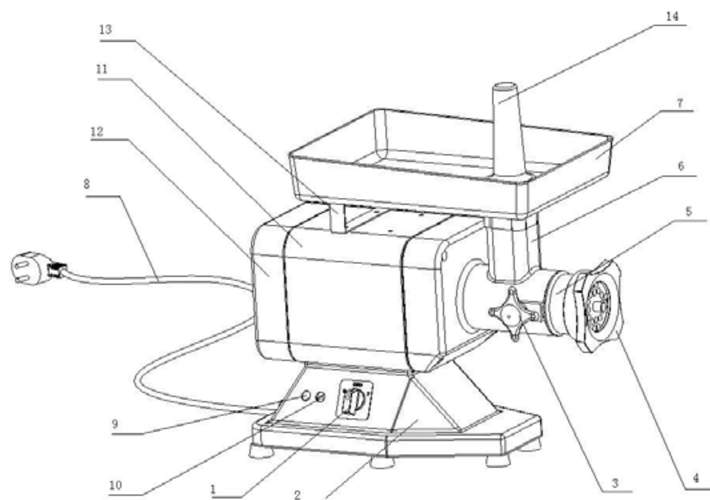
- Maximale Sicherheit bei der Nutzung, Reinigung und Instandhaltung.
- Maximale Hygiene dank bedachter Auswahl der Materialien in Kontakt mit den Lebensmitteln und dank runder und unscharfer Kanten für eine leichte, einwandfreie Reinigung.
- Das Gerät kann leicht auseinander montiert werden.
- Robuste und stabile Elemente und Struktur.
- Geräuschpegel auf ein Minimum reduziert dank Ölbad und Zahnradgetriebe.
- Leichte Bedienung.

1.3.2 Informationen zur Herstellung

Unsere Modelle sind aus einer Legierung aus Edelstahl und Aluminium. Diese Metalle sind ideal im Bezug auf Hygiene, resistent gegenüber Säure, Salz und Rost.

1.3.3 Zusammensetzung

Abb.1



1. Steuerung 2. Gerätefuß 3. Knopf 4. Schraubmutter 5. Schneckengehäuse 6. Gehäuseblock 7. Einfüllschale 8. Stromkabel 9. Off-Schalter 10. On-Schalter 11. Gehäuse 12. Gehäuserückseite 13. Abstandhalter 14. Stopfer

2 TECHNISCHE DETAILS
2.1 Technische Eigenschaften

Abb. 2

Modell	RCFW 120PRO	RCFW 220PRO	RCFW 220EXPERT
Spannung (V)	230		
Leistung (W)	850	1100	1100
Löcher in der Lochscheibe (mm)	6/8	8/5	10/6/5
Max. Leistung (kg/h)	120	220	220
Gewicht (kg)	23,5	24	23,7

ACHTUNG: Das Gerät wurde für eine Benutzung bei der auf dem Typenschild angegebenen Spannung hergestellt. Bevor Sie das Gerät anschließen, prüfen Sie, ob die Stromquelle zum Gerät passt.

3 VOR DER ERSTEN BENUTZUNG
3.1 Prüfung nach Erhalt der Ware

Bei Erhalt der Ware, prüfen Sie die Verpackung auf Unversehrtheit und öffnen Sie diese. Wenn die Verpackung Beschädigungen aufweist, so setzen Sie sich innerhalb von 3 Tagen in Verbindung mit der Transportgesellschaft und Ihrem Vertriebspartner, und dokumentieren so gut wie möglich die Beschädigungen. Stellen Sie das volle Paket nicht verkehrt herum auf! Sollten Sie das Paket weiter transportieren, achten Sie bitte darauf, dass es horizontal und stabil gehalten wird.

3.2 Entsorgung der Verpackung

Es wird darum gebeten, das Verpackungsmaterial (Pappe, Plastikbänder und Styropor) zu behalten, um im Servicefall das Gerät bestmöglich geschützt zurücksenden zu können!

4 AUFBAU DES GERÄTES

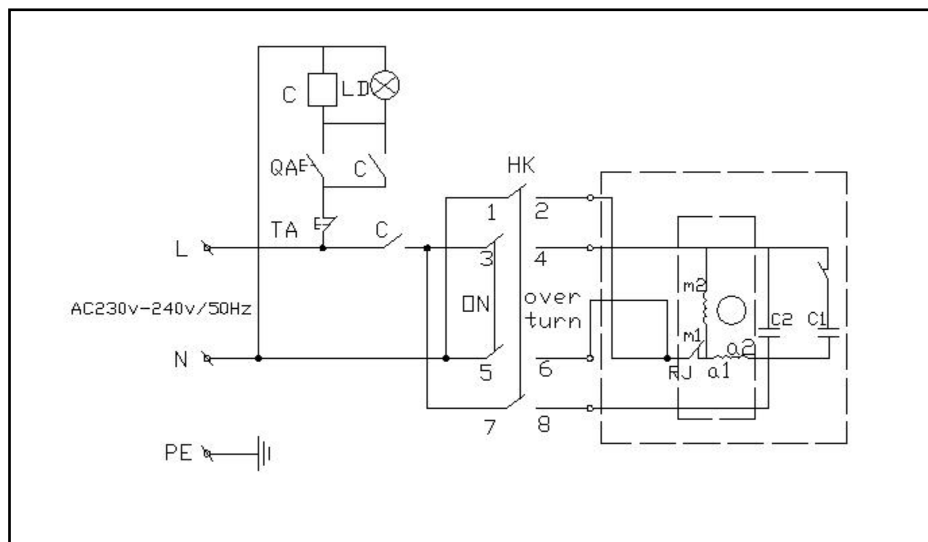
4.1 Platzierung des Gerätes

Das Gerät sollte auf eine Arbeitsfläche aufgestellt werden, welche mindestens den Maßen des Gerätes (s. A.2) entspricht. Die Arbeitsfläche sollte gerade sein, trocken und eine Höhe von 80 cm haben, um eine optimale Arbeitsweise zu ermöglichen. Die Umgebungstemperatur sollte zwischen 5 und 35°C liegen.

Achten Sie darauf, dass die Stromversorgung des Gerätes den Angaben auf dem Typenschild entspricht.

4.2 Elektrisches Diagramm

Abb. 3



4.3 Funktionsprüfung

Um die Funktion des Gerätes zu überprüfen, gehen Sie wie folgt vor:

- Drehen Sie den Knopf auf „ON" und prüfen Sie, dass die Schnecke sich gegen den Uhrzeigersinn dreht, zum Ende des Schneckengehäuses hin.

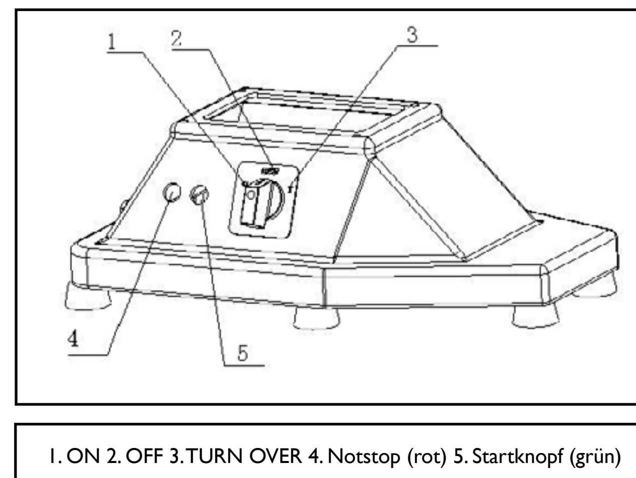
DE

- Drehen Sie den Knopf zurück auf „OFF", um die Rotation der Schnecke zu unterbrechen.
- Sobald die Schnecke aufhört zu drehen, drehen Sie den Knopf auf „TURN OVER" zum Überprüfen, dass die Schnecke sich problemlos im Uhrzeigersinn dreht.

5 BENUTZUNG

5.1 Steuerung

Abb. 4



1. ON 2. OFF 3. TURN OVER 4. Notstop (rot) 5. Startknopf (grün)

5.2 Montage

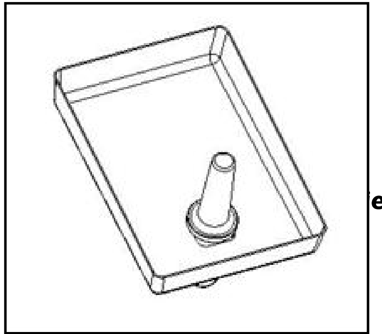
NB: Bevor Sie das Gerät benutzen, stellen Sie sicher, dass alle bewegliche Elemente gut gesichert sind. (s. Abb. 6)

- Montieren Sie den vorderen Aufsatz und fixieren Sie diesen mit dem Drehknopf auf der Seite der Einheit.
- Montieren Sie die Schnecke, das Messer und die Lochscheibe, und fixieren Sie diese mit der Schraubmutter.

5.3 Füllung des Gerätes

Während Sie das Gerät benutzen, sollten Sie selber so stehen, dass keine Körperteile oder Kleider in Kontakt mit dem Fleischwolf kommen können.

Abb. 5



NB: Achten Sie darauf, dass das
nicht ins
e

1. Legen Sie das Fleisch in die Schale.
2. Starten Sie das Gerät mit dem Startknopf.
3. Ziehen Sie den Stopfer raus, und benutzen Sie ihn, um das Fleisch in die Maschine zu schieben und anschließen ohne Krafteinsatz zu stopfen.
4. Wenn das Fleisch vorab passend verarbeitet wurde, dürfte es der Schnecke keine Schwierigkeiten vorbereiten. Sollte es trotz Erwartungen zu Schwierigkeiten kommen, schrauben Sie die Schraubmutter fest bis das Fleisch die gewünschte Konsistenz hat.
5. Damit die Lochscheibe und das Messer ihre Schärfe und Effizienz am Längsten behalten wird empfohlen, das Gerät nach jeder Benutzung wieder auszuschalten, und beide Elemente immer zusammen einzusetzen.
6. Schrauben Sie die Schraubmutter nicht zu fest.
7. Drücken Sie den Stoppknopf, sobald die Arbeit erledigt ist, bauen Sie das Gerät wieder auseinander und reinigen gründlich Sie die verschiedenen Teile.

6 STANDARTREINIGUNG

6.1 Allgemeine Anmerkungen

- Das Gerät sollte mindestens einmal pro Tag gereinigt werden, bei Bedarf öfter.
- Reinigen Sie gründlich alle verschiedene Elemente des Fleischwolfes, ganz egal, ob diese in Kontakt mit dem Fleisch kommen, oder nicht.
- Spritzen Sie niemals das Gerät ab. Es dürfen bei der Reinigung keinerlei Bürsten oder Utensilien benutzt werden, welche die Geräteoberfläche beschädigen können.

- Bevor Sie anfangen zu reinigen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

6.2 Anweisungen zur Reinigung

- Entnehmen Sie die Einfüllschale und den Stopfer.
- Nehmen Sie die Schraubmutter ab und entfernen Sie die Lochscheibe, das Messer und die Schnecke können abgeschraubt werden (ein Pfeil gibt die Drehrichtung vor) .
- Schrauben Sie den Knopf ab um das gesamte Schneckengehäuse zu entfernen, auch hier gibt Ihnen ein Pfeil die Drehrichtung vor.

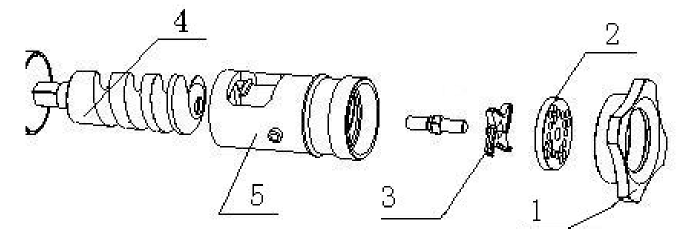
Sie können dann alle Einzelteile mit warmen Wasser (50°C) und einem neutralen Reinigungsmittel reinigen (s. Abb. 7). Um das Gehäuse zu reinigen, können Sie ein feuchtes Tuch benutzen, welches Sie öfters auswaschen sollten.

Die Lochscheibe sollte vorsichtig saubergebürstet werden. Vergewissern Sie sich, dass alle Einzelteile wirklich sauber sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammengebaut wird.

NB: Um das Gerät wieder zusammen zu bauen, gehen Sie wie folgt vor:

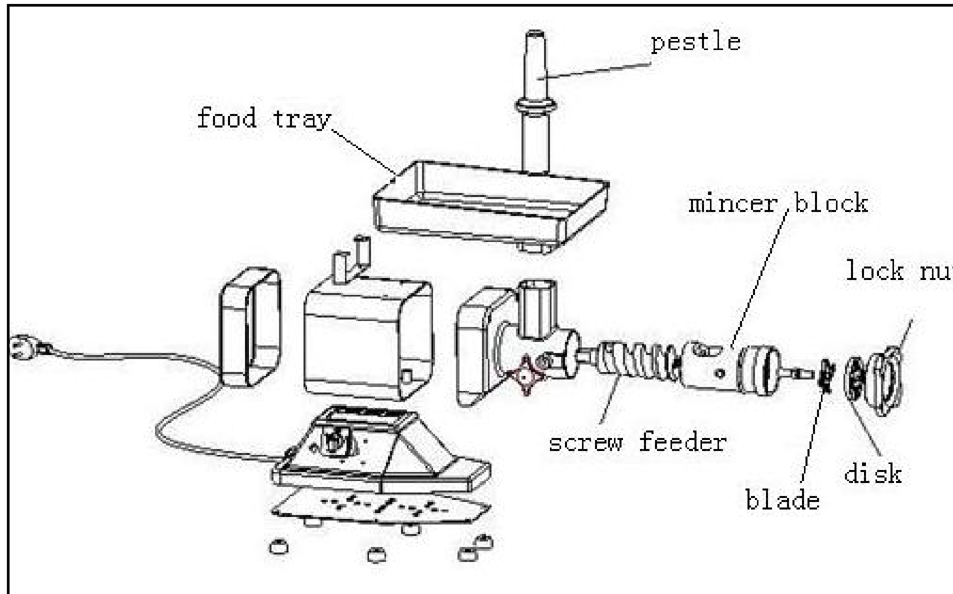
1. Montieren Sie das Schneckengehäuse und fixieren Sie diese mit dem Knopf an der Seite.
2. Führen Sie die Schnecke in das Schneckengehäuse ein, und vergewissern Sie sich, dass sie richtig sitzt.
3. Platzieren Sie das Messer auf das quadratische Verbindungsteil zwischen Schnecke und Messer, und fixieren Sie die Lochscheibe vor dem Messer.
4. Um die zusammengesetzten Teile fest zu verbinden, schrauben Sie die Schraubmutter fest.

Abb. 6



1. Schraubmutter 2. Lochscheibe 3. Messer 4. Schnecke 5. Schneckengehäuse

Abb. 7



7 INSTANDHALTUNG

7.1 Allgemeine Anmerkungen

Bevor Sie mit der Instandhaltung anfangen, sollte das Gerät von der Stromquelle getrennt werden.

7.2 Gummifüße

Mit der Zeit können die Gummifüße unter dem Gerät Abnutzungsspuren aufweisen, und somit eine Instabilität des Gerätes verursachen. Sollte dies der Fall sein, ersetzen Sie die Füße

7.3 Stromkabel

Prüfen Sie regelmäßig den Zustand des Stromkabels. Im Falle einer Beschädigung, setzen Sie sich in Verbindung mit Ihrem Kundenservice.

7.4 Beschriftung der Knöpfe

Mit der Zeit kann die Beschriftung der Knöpfe verblassen oder verschwinden.

7.5 Scheibe und Messer

Mit der Zeit können sowohl die Lochscheibe als auch das Messer Abnutzungsspuren aufweisen. Ersetzen Sie diese, sobald dies der Fall ist.

8 PROBLEMFALL: WAS TUN?

8.1 Sicherheitsmaßnahme

Sollte das Gerät außer Betrieb sein, sorgen Sie dafür, dass es nicht mehr benutzt wird, und trennen Sie es von der Stromquelle.

8.2 Kundenservice

Kontaktieren Sie Ihren Verkäufer und bereiten Sie folgende Angaben vor:

- Rechnungs- und Seriennummer (letztere finden Sie auf dem Typenschild)
- Ggf. ein Foto des defekten Teils
- Ihr Servicemitarbeiter kann besser eingrenzen, worin das Problem besteht, wenn Sie es so präzise wie möglich beschreiben. Formulierungen wie z.B. „das Gerät funktioniert nicht“ können missverständlich sein, und bedeuten, dass das Gerät zu nur zum Teil oder eben gar nicht funktioniert. Dies sind aber zwei verschiedene Fehlerursachen!

Je detaillierter Ihre Angaben sind, umso schneller kann Ihnen geholfen werden!

ACHTUNG: Öffnen Sie niemals das Gerät ohne Rücksprache mit dem Kundenservice. Dies kann zu einem Garantieverlust führen!

FEHLERBEHEBUNG

Verstopfungen beseitigen
Wenn die Nahrungsmittel im Schneckengehäuse verstopfen, dann tritt bei gefülltem Füllschacht kein Produkt an der Auslassöffnung aus und/oder der Überlastschutz schaltet eventuell den Motor automatisch ab.

ACHTUNG: Schalten Sie bei einer Verstopfung im Schneckengehäuse sofort den Motor aus. Beseitigen Sie unbedingt zuerst die Störung, bevor Sie den Motor wieder einschalten.
1. Drücken Sie auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten, und nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht.
2. Wenn der Motor durch die Verstopfung stehen geblieben ist, dann drücken Sie die CIRCUIT/BREAKER-Taste, um den Überlastschutz auszuschalten.
3. Drücken Sie OFF/REVERSE-Taste und halten Sie die Taste für etwa ein bis zwei Sekunden gedrückt. Dadurch dreht sich die Schnecke rückwärts und lockert so die Verstopfung.

ACHTUNG: Sollte der Motor im Rückwärtsgang nicht sofort laufen, dann lassen Sie die Taste los und ziehen Sie den Netzstecker. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben.

4. Wenn der Motor im Rückwärtsgang gelaufen ist, dann drücken Sie nach einigen Sekunden auf die ON-Taste. Sollte das Gerät dann nicht normal arbeiten und das Problem erneut auftreten, dann schalten Sie das Gerät mit der OFF/REVERSE-Taste aus, ziehen Sie den Netzstecker und zerlegen und reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung ›Pflege und Reinigung‹.

DE

Störung	Ursache/Beseitigung
Das Produkt ist nicht fein genug.	Verwenden Sie eine feinere Lochscheibe und/oder verarbeiten sie die Zutaten mehrmals.
Es befinden sich noch Zutaten im Füllschacht, aber aus der Austrittsöffnung kommt nichts heraus.	Der Fleischwolf ist verstopft. Drücken Sie sofort auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten. Arbeiten Sie nach der Anleitung «Verstopfungen beseitigen.»
Der Motor bleibt während der Arbeit stehen.	Eventuell hat der Überlastschutz den Motor abgeschaltet. Drücken Sie sofort auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten. Arbeiten Sie nach der Anleitung «Verstopfungen beseitigen.»
Auch nach dem Ausschalten des Schneckengehäuses lässt sich das Gerät nicht wieder in Gang setzen.	• Ist der Netzstecker eingesteckt? • Eventuell hat der Überlastschutz den Motor abgeschaltet. Drücken Sie sofort auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. • Zerlegen und Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig, siehe «Pflege und Reinigung». • Wenn das Problem danach nicht beseitigt ist, dann lassen Sie das Gerät bitte in einer Fachwerkstatt überprüfen.
Der Fleischwolf verstopft wiederholt während der Arbeit.	• Eventuell arbeiten Sie zu schnell. Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer nur leicht im Füllschacht nach unten. • Wenn Sie sehr feste Zutaten verarbeiten und ein sehr feines Produkt wünschen, dann soltten Sie zuerst mit der groben Lochscheibe arbeiten und das Produkt danach noch einmal mit einer feineren Lochscheibe verarbeiten.

Störung	Ursache/ Beseitigung
Das Schneckengehäuse wackelt während der Arbeit im Motorgehäuse.	Die Klemmschraube an der Seite des Motorgehäuses hat sich gelockert. Drücken Sie sofort auf die OFF/ RESERVE - Taste, um das Gerät auszuschalten. Drücken Sie den Einfüllschacht mit einer Hand gegen das Motorgehäuse und schreiben Sie mit der anderen Hand die Klemmschraube im Uhrzeigersinn fest.
Das Produkt tritt an der Seite der Verschlussschraube aus.	Die Verschlussschraube ist nicht fest genug aufgeschraubt. Drücken Sie sofort auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. Schrauben sie die Verschlussschraube mit der Hand fest. Überdrehen Sie dabei nicht das Gewinde. Wenn Sie das Problem so nicht beseitigen können, dann zerlegen und reinigen Sie den Fleischwolf, siehe «Pflege und Reinigung».

ROYAL
catering

USER MANUAL

Bedienungsanleitung | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l‘uso | Manual de instrucciones | Instrukcja

MEAT MINCER

- RCFW 120PRO
- RCFW 220PRO
- RCFW 220EXPERT



INTRODUCTION

This instruction manual gives the customer all the necessary information about the appliance and the manufacturing standards applied, as well as all instructions for use and maintenance so that the appliance can be used correctly maintaining its efficiency in time.

This instruction manual is for the end user and for service personnel.

INDEX

1 INFORMATION ABOUT THE APPLIANCE

1.1 General Warnings

- The appliance must only be used by personnel who has carefully studied this manual and understood all the safety standards described herein.
- Although safety devices are installed on the appliance, avoid touching the moving parts with your hands and avoid touching the appliance with wet hands.
- Before cleaning or servicing the appliance, disconnect the electricity power supply.
- When cleaning or servicing the RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT (safety protections removed) take into consideration all possible hazards-Residual Risks.
- When cleaning or servicing the appliance always concentrate on what you are doing and avoid any possible distractions.
- **WARNING**:The machine should be repaired by manufacturer or agent if the machine faults.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Check the electricity power cable on a regular basis (to avoid electrical hazards and twists in the cable always completely unwind it);a worn or damaged cable causes a dangerous electrical hazard;aviod pressing the cable with weights or leaving it on hearted or sharp cutting Surfaces and avoid pulling the cable to remove the plug from the socket.

- If the RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT has a presumed malfunction or does not work correctly, do not use it or repair it. Contact the “Service Centre”.
- This appliance is designed for only mincing meat in the mincer.Do not use this appliance for frozen food or non-food products and do not insert any metallic objects into the mincer.
- Do not mince without using the pestle.

The manufacturer cannot be held responsible for the following situations:

- If the appliance or safety devices are tampered with by unauthorized personnel;
- If non-original spare parts are used;
- If the instructions given in this manual are not carefully followed or respected;
- If unsuitable cleaning products (inflammable, corrosive or toxic) are used to clean the appliance.

1.2 Safety Features Installed

Safety features against electrical hazards conform to standards IEC/EN60335-2-64, whereas mechanical safety features conform to EN/IEC60335-2-64 .

The RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT is fitted out with:
Relay in the command circuit for restarting the appliance if there if there is a power cut;

The RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT is fitted out with electrical and mechanical safety protections that conform to the standards in force.These protections are for when the appliance is working and when it is being cleaned or serviced .However ,there are RESIDUAL RISKS that cannot be completely eliminated and are indicated by the wording CAUTION in this manual.These risks refer to the risk of being cut or injured when handling the blade on the RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT while cleaning.

1.3 Appliance Description

1.3.1 General Description

We have designed and manufactured the RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERTguaranteeing:

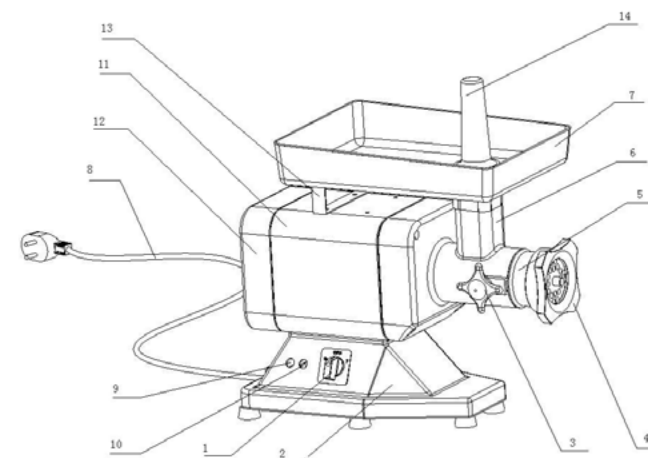
- The maximum of safety when using, cleaning and servicing.
- The maximum of hygiene thanks to a meticulous selection of the materials that come in contact with the food product, and thanks to the elimination of any sharp and rough edges that comes in contact with the product, cleaning is easy and thorough;
- The appliance can be easily stripped
- Robust and stable components and structure
- Maximum reduced noise level thanks to the geared transmission and oil bath
- Easy to handle

1.3.2 Constructure Characteristics

RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT is made from stainless and aluminum ally for food appliances.These metals are ideal regarding hygiene, they are also acid and salt resistant are also rust proof.

1.3.3 Components

Fig.1



1. controls 2. base 3. knob 4. lock nut 5. mincer block 6. face cover 7. food tray 8. power cable 9. stop button switch 10. start button switch 11. body 12. heel cover 13. brace 14. pestle

2 TECHNICAL DETAILS
2.1 Technical Characteristics

Fig. 2

Model	RCFW 120PRO	RCFW 220PRO	RCFW 220EXPERT
Voltage (V)	230		
Power (W)	850	1100	1100
Holes in disk (mm)	6/8	8/5	10/6/5
Production max. kg/h	120	220	220
Weight kg	23,5	24	23,7

CAUTION: The appliance is designed for the electrical specifications given on the plate applied to the rear of the appliance; before connecting to the electricity power supply refer to chapter 4.2 connecting to the electricity supply.

3 CONSIGNING THE APPLIANCE
3.1 Checking Packaging upon Consignment

When the goods are received proceed with opening the packaging if there are no signs of damage. if when the goods are delivered there are signs of damage to the packaging, such as agent or courier, and within three days from the date indicated on the documents draw up a detailed list and report of all damage to the goods. ***Do not turn the packed goods upside down!*** When transporting the package make sure its four main points are firmly secured (maintain the goods parallel to the ground).

3.2 Disposing of Packing

The various items used for packaging (cardboard, plastic straps, polyurethane foam) should be conserved, so that the device can be sent back to the service center in best conditions in case of problem.

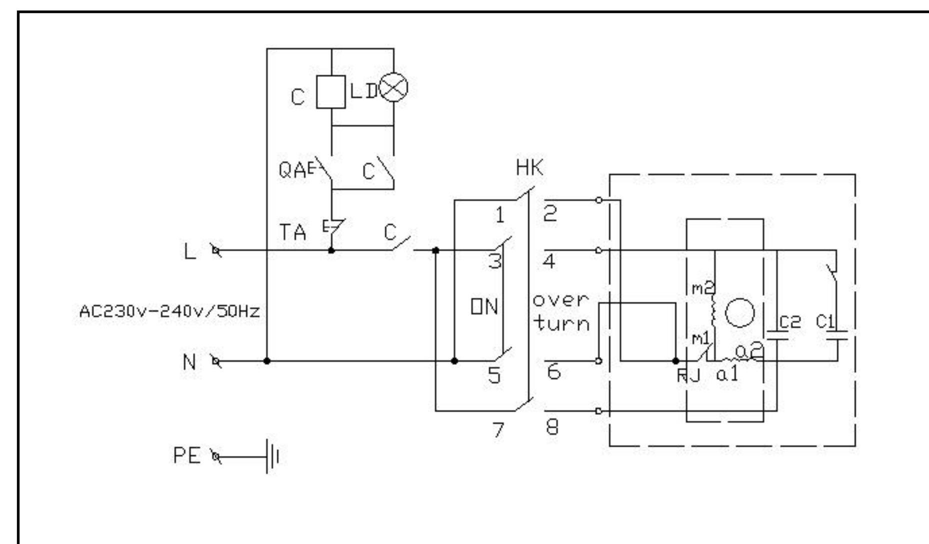
4 INSTALLING THE APPLIANCE
4.1 Appliance Location

The work surface where the RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT will be located must be suitable for the size of the appliance, please refer to the measurements given in FIG 2.The work surface must be level and dry and at a height of 80 cm from the ground with a temperature between 5°C and 35°C.

The power cord connected with the appliance must be reliable grounding.

4.3 Wiring Diagram

Fig. 3



4.4 Functional Check

To check the appliance works correctly proceed as follows:

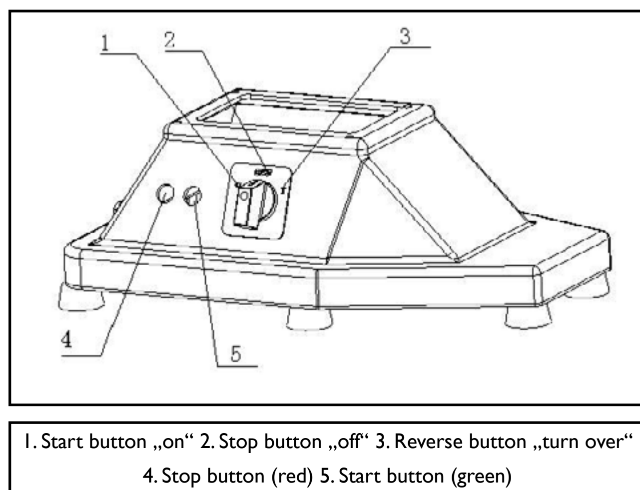
- Turn to the place of "on" and check that the screw feeder rotates anti-clockwise to the outlet opening of the RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT

- Turn to “off”, The appliance stop work;
- If the appliance automatically stops. Press the reverse button “turn over” check the screw feeder changes direction and starts turning clockwise.

5 USING THE APPLIANCE

5.1 Controls

Fig. 4



1. Start button „on“ 2. Stop button „off“ 3. Reverse button „turn over“ 4. Stop button (red) 5. Start button (green)

5.2 Setting up the RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT for use

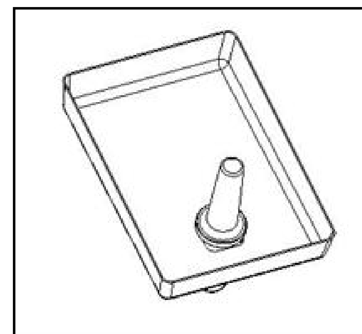
N.B: before using the appliance makes sure all the components that can be removed are secured in position (see fig 6).

- Mount the mincer outlet and block it into position using the handle located on the side of the union;
- Mount the screw feeder, blade and disk, and then screw on the lock nut.

5.3 Filling of the Mincer (see fig. 5)

When using the mincer it is important that you stand in the correct position. Do not position yourself so that any part of your body comes In direct contact with the mincer when working.

Fig. 5



NB: The mincer must be filled working.

1. Place the food in the tray;
2. Start the mincer using the start button.
3. Raise the pestle; feed the meat into the tube; Without forcing use the pestle to push the meat into the opening.
4. If the meat is suitably cut beforehand there should be no problems with the screw feeder,however,if there are problems tighten the lock nut until the meat is cut to desired size.
5. So both the disk and blade last longer and to maintain their sharpness in time:
   - When all the meat has been minced turn off the appliance;
   - Blade and disk must always be coupled.
6. Do not tighten the lock nut excessively;
7. Press the stop button when you have finished using the appliance, then strip the appliance and thoroughly clean both the opening and all other components.

6 REGULAR CLEANING

6.1 Generalities

- The appliance clean must be cleaned at least once a day or if necessary more than once.
- Scrupulously clean all the various components of the RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT whether they come in direct contact with the food product or not.
- Never clean the RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT with a pressurized water-jet, industrial cleaners, and brushes or any other type of cleaning utensil that could damage the surface of the appliance.

- Before cleaning you must **remove the electricity supply plug isolating the appliance from the main power circuit.**

6.2 Procedure to Follow for Cleaning the Appliance (see fig. 6)

- Remove the pestle and food tray;
- Unscrew the lock nut and remove the disk. The blade and the screw feeder can be unscrewed (in the direction indicated by the arrow).
- Unscrew the knob and remove the mincer, always in the direction indicated by the arrow.

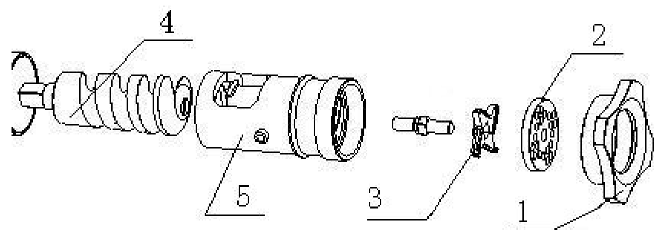
Now all the components can be washed(see fig. 7)using warm water (50°C) and a neutral detergent. To clean the main structure use a damp cloth remember to frequently rinse.

The disk mounted on the RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERTShould be brushed clean. Carefully clean the punched holes. Make sure all the components are completely dry before remounting them.

NB: To remount the RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT-follows the above diagrams:

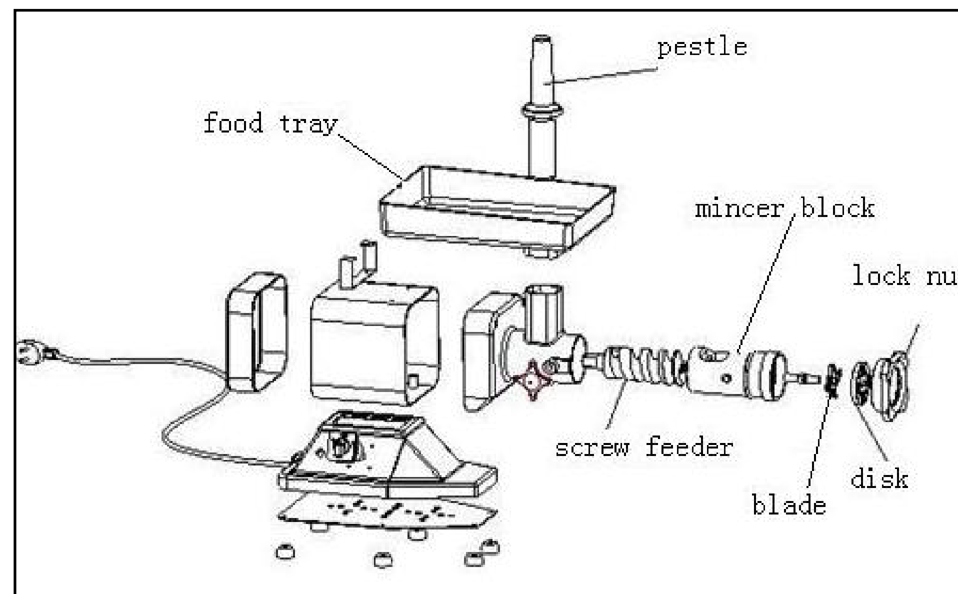
1. Mount the mincer block and block it in position using the knob;
2. Insert the screw feeders into the mincer block make sure it is positioned correctly;
3. Mount the blade onto the square pin on the screw feeder and then mount the disk maintaining the original coupling configuration;
4. Once all the components have been mounted secure by screwing the lock nut in place. FIG 6-Removing components

Fig. 6



1. Knob nut 2. disk 3. blade 4. screw feeder 5. mincer block

Fig. 7



7 MAINTENANCE

7.1 Generalities

Before servicing the appliance you must disconnect the electricity supply plug isolating the appliance from the main power source.

7.2 Foot Supports

In time the foot supports can deteriorate causing instability. If this is the case replaces them.

7.3 Power Supply Cable

Periodically check wear in the power cable and if necessary contact the "SERVICE CENTRE" for a replacement.

7.4 Push Button Label

In time the label on the could become marked or even damaged.

7.5 Disk and Blade
Both the blade and disk can deteriorate in time. Exchange these parts if necessary.

8 SCRAPPING

8.1 Security

If the appliance for some reason is to be put out of service, make sure it can no longer be used: disconnect and remove all electrical connections.

8.2 Customer Service

Please contact your customer service and join following information:

- Invoice number and serial number (the latest is to be found on the technical plate on the device)
- If relevant, a picture of the damaged, broken or defective part
- It will be easier for your customer service clerk to determinate the source of the problem if you make a detailed and precise description of the matter. Avoid formulations like "the device doesn´t work", which may mean that it doesn´t slice properly or even not at all. Though, those two possibilities have a different causation!

The more detailed your information, the quicker the customer service will be able to answer your problem rapidly and efficiently!

PROBLEM	CAUSE / SOLUTION
The result is not smooth enough	Use the right disk or mince the meat again
There is still food in the device, but nothing is coming out at the outlet opening.	The meat mincer is obstructed. See chapter "solving an obstruction"
The motor stops rotating during use	The overload security might have stopped the motor. See chapter "solving an obstruction"
The feeding screw is empty, but the motor still doesn´t work properly	• Check the power supply of the device • A piece of bone may block the blade. Stop the device and unmount the machine according to chapter "cleaning" to solve the problem. • In case you cannot solve it, contact your customer service
The meat mincer often gets obstructed	• Maybe you´re working to fast. Press the food with the pestle slowlier/lighter • ou may be use a very fine disk for too chuncky pieces of meat. Start working with a rougher disk.
The feeding screw vibrates in the housing while working	• The fixing screw on the side of the device is not tightened properly. Turn off the device and tighten the fixing screw by pressing with one hand on the mincing block towards the housing
Food is coming out of the device	• Some connections are not tightened enough. Stop the device and unmounts it as explained in chapter "cleaning", and remount it properly.

ROYAL catering

INSTRUKCJA

User manual | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja

MASZYNKI DO MIĘSA

- RCFW 120PRO
- RCFW 220PRO
- RCFW 220EXPERT



WSTĘP

Niniejsza instrukcja obsługi przekazuje użytkownikowi wszelkie niezbędne informacje zapewniające prawidłowe użytkowanie, czyszczenie i konserwację urządzenia. Przestrzeganie tych informacji powinno umożliwić utrzymanie wydajności urządzenia oraz jego sprawne funkcjonowanie.

Niniejsza instrukcja przeznaczona jest zarówno dla użytkownika, jak i dla osoby z obsługi technicznej.

SPIS TREŚCI

1 INFORMACJE OGÓLNE

1.1 Ogólne zalecenia odnośnie bezpieczeństwa

- Urządzenie może być użytkowane tylko przez przeszkolony personel. Przed rozpoczęciem użytkowania należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję i zrozumieć ją, zwłaszcza fragmenty zawierające wskazówki dot. bezpieczeństwa.
- Pomimo iż urządzenie wyposażone jest w mechanizmy zabezpieczające, należy unikać wszelkiego dotykania ruchomych elementów urządzenia rękoma. Należy również unikać użytkowania urządzenia wilgotnymi rękoma.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia lub prac mających na celu jego utrzymanie w należytym stanie spotkanie należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej
- Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia i wykonywania prac mających na celu utrzymanie urządzenia w należytym stanie oraz być świadomym pozostałych zagrożeń, co pozwoli na uniknięcie wypadków.
- W celu uniknięcia skaleczeń, podczas czyszczenia urządzenia lub wykonywania prac mających na celu utrzymanie urządzenia w należytym stanie należy pozostawać skoncentrowanym i unikać wszelkich czynników zmniejszających ostrożność.
- **UWAGA:** Urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę z obsługi technicznej.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania urządzenia należy zlecić jego wymianę specjaliście, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.

PL

- Kabel zasilania należy sprawdzać w regularnych odstępach czasu. Należy przy tym zwracać uwagę na to, by na kablu zasilania nie powstawały węzły lub załomy. Należy stale przestrzegać tego, by kabel nie został przygnieciony przez inne urządzenia, by nie przebiegał nad ostrymi krawędziami, jak również unikać pociągania za kabel celem odłączenia urządzenia od obwodu elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie wykazuje dysfunkcję lub nie pracuje prawidłowo, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z serwisem klienta. Nie należy próbować samemu naprawiać urządzenia.
- Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie z myślą o przetwarzaniu produktów spożywczych, a zwłaszcza mięsa. W żadnym wypadku urządzenia nie należy stosować do zmrożonych produktów, ani też nie wprowadzać do niego innych materiałów lub przedmiotów.
- Podczas przetwarzania produktów spożywczych należy zawsze stosować przepychacz.

<u>Producent nie ponosi odpowiedzialności w następujących przypadkach:</u>

- Urządzenie lub należące do niego akcesoria zostały otwarte lub dokonano w nich zmian bez konsultacji z serwisem klienta.
- Nie używano oryginalnych akcesoriów lub wymieniono je bez konsultacji z serwisem klienta.
- Nie przestrzegano zaleceń podanych w niniejszej instrukcji..
- Do czyszczenia użyto nieodpowiednich środków czystości (palnych, toksycznych lub żrących roztworów).

1.2 Wmontowane mechanizmy zabezpieczające

Podczas produkcji urządzenia wmontowano bezpieczniki elektryczne zgodne z normami IEC/EN60335-2-64. Bezpieczniki mechaniczne odpowiadają normie EN/IEC60335-2-64.

Nasze maszynki do mięsa wyposażone są w przekaźnik umieszczony w obwodzie elektrycznym układu sterowania, który umożliwia ponowne uruchomienie urządzenia po przerwaniu pracy zasilanego prądem układu sterowania.

Nasze maszynki do mięsa wyposażone są zarówno w elektryczne, jak i mechaniczne bezpieczniki, o ile jest to przewidziane w obowiązujących normach. Różnego rodzaju bezpieczniki mają za zadanie chronić przed urazami i porażeniami prądem elektrycznym zarówno podczas użytkowania urządzenia, jak i jego czyszczenia i konserwacji.

Jednakże nie można całkowicie zabezpieczyć się przed wszystkimi rodzajami ryzyka. Do tych rodzajów ryzyka należy ryzyko w postaci przecięcia i skaleczenia podczas wykonywania prac związanych z utrzymaniem noża w należytym stanie i czyszczeniem go.

1.3 1.1Opis urządzenia

1.3.1 Opis ogólny

Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane z zachowaniem następujących kryteriów:

- Maksymalne bezpieczeństwo podczas użytkowania, czyszczenia i wykonywania prac mających na celu utrzymywanie w należytym stanie.
- Maksymalna higiena dzięki przemyślanemu wyborowi materiałów mających kontakt z produktami spożywczymi oraz dzięki okrągłym i nieostrym krawędziom umożliwiającym łatwe i skuteczne czyszczenie,
- Urządzenie można w łatwy sposób rozmontować,
- Wytrzymałe i stabilne elementy i struktura,
- Zredukowany do minimum poziom hałasu dzięki kąpieli olejowej i przekładni zębatej,
- Łatwa obsługa.

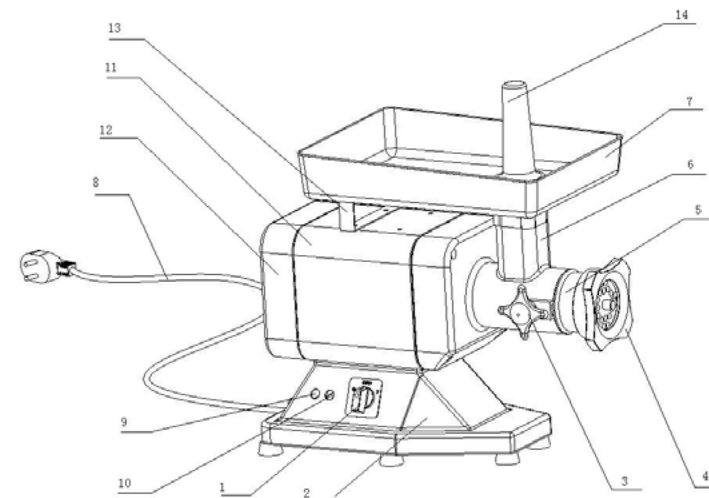
1.3.2 Informacje dotyczące produkcji

Nasze modele wykonane są ze stali szlachetnej i aluminium. Metale te są idealne ze względu na utrzymanie higieny oraz odporność na działanie kwasów, soli i rdzy.

PL

1.3.3 Budowa urządzenia

Rys.1



1.Układ sterowania 2. Stopka urządzenia 3. Śruba przymocowująca 4. Nakrętka złączkowa 5. Obudowa ślimaka 6. Blok obudowy 7. Komora do napełniania 8. Kabel zasilania 9. Wyłącznik (Off) 10. Załącznik (On) 11. Obudowa 12. Tylna strona obudowy 13. Przekładka 14. Przepychacz

2 SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE TECHNICZNE

2.1 Cechy techniczne

Rys. 2

Model	RCFW 120PRO	RCFW 220PRO	RCFW 220EXPERT
Napięcie (V)	230		
Moc (W)	850	1100	1100
Średnica oczek w sitku (mm)	6/8	8/5	10/6/5
Wskaźnik wydajności: maksymalnie kg/h	120	220	220
Ciężar kg	23,5	24	23,7
Wymiary dł. x szer. x wys. (cm)	60,2x45,4x26,2		

UWAGA: Urządzenie zostało wyprodukowane z przeznaczeniem do użytku z zastosowaniem napięcia wskazanego na tabliczce znamionowej. Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy źródło prądu pasuje do urządzenia.

3 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

3.1 Kontrola po otrzymaniu towaru

W momencie otrzymania towaru należy sprawdzić opakowanie pod kątem występowania ewentualnych uszkodzeń i otworzyć je. Jeżeli opakowanie jest uszkodzone prosimy o skontaktowanie się w przeciągu 3 dni z przedsiębiorstwem transportowym lub Państwa dystrybutorem oraz o udokumentowanie uszkodzeń w jak najlepszy sposób. Prosimy nie stawiać pełnego opakowania do góry nogami! Jeżeli opakowanie będzie ponownie transportowane prosimy zadbać o to, by było ono przewożone w pozycji poziomej i by było stabilne ustawione.

3.2 Utylizacja opakowania

Prosimy o zachowanie elementów opakowania (tektury, plastykowych taśm oraz styropianu), aby w razie konieczności oddania urządzenia do serwisu można go było jak najlepiej ochronić na czas przesyłki!

4 MONTAŻ URZĄDZENIA

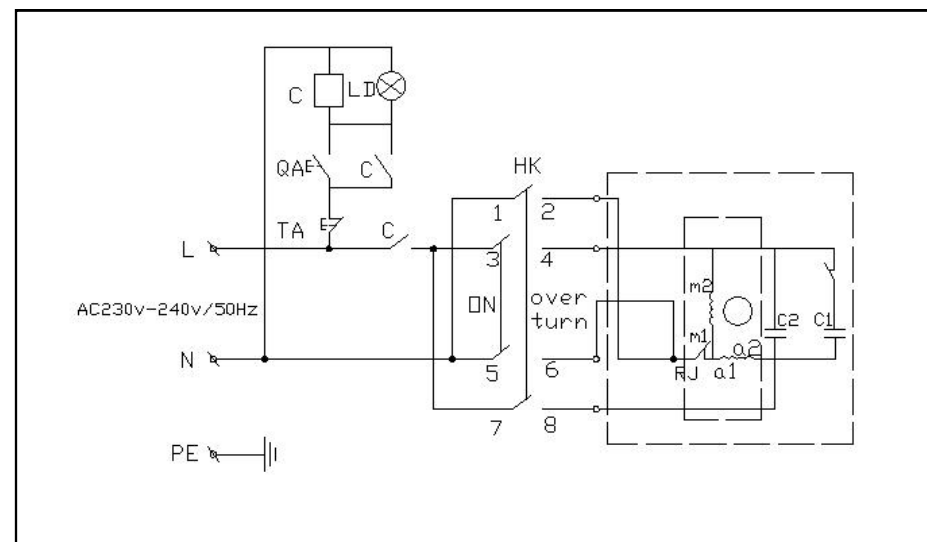
4.1 Umiejscowienie urządzenia

Urządzenie powinno się ustawić na powierzchni roboczej, która pod względem wymiarów będzie co najmniej odpowiadała wymiarom urządzenia (patrz Rys. 2). W celu umożliwienia optymalnej pracy urządzenia powierzchnia robocza powinna być prosta, sucha i mieć wysokość 80 cm. Temperatura otoczenia powinna wynosić pomiędzy 5 i 35°C.

Należy pamiętać o tym, by zasilanie urządzenia energią odpowiadało danym podanym na tabliczce znamionowej.

4.2 Diagram elektryczny

Rys. 3



4.3 Kontrola funkcjonowania

Aby sprawdzić, czy urządzenie funkcjonuje prawidłowo należy:

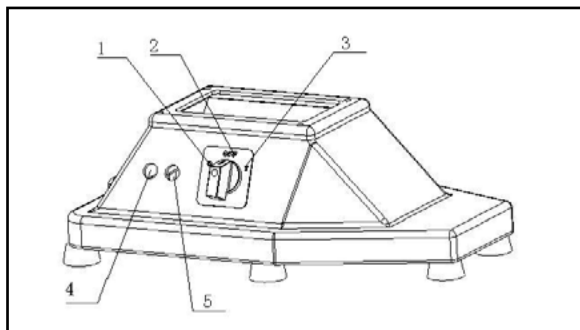
- Przekręcić przycisk „ON" i sprawdzić, czy ślimak przekręca się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do samego końca obudowy ślimaka.

- Ponownie przekręcić przycisk do pozycji „OFF“, aby przerwać ruch obrotowy ślimaka.
- Gdy tylko ślimak przestanie się obracać należy przekręcić przycisk na „TURN OVER“ w celu sprawdzenia, że czy ślimak obraca się bez problemu zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

5 UŻYTKOWANIE

5.1 Układ sterowania

Rys. 4



1. 1.Załącznik (On) 2. 1.Wyłącznik OFF 3.TURN OVER 4. Przycisk zatrzymania awaryjnego (czerwony) 5. Przycisk uruchomienia (zielony)

5.2 Montaż

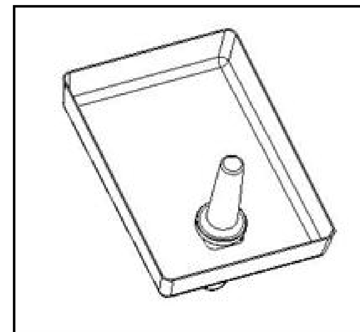
UWAGA: Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy się upewnić, czy wszystkie elementy ruchome są dobrze zabezpieczone (patrz Rys. 6).

- Zamontować przednią nasadkę i przymocować ją za pomocą gałki obrotowej od strony jednostki.
- Zamontować ślimaka, nóż i sitko i przymocować je za pomocą nakrętki złączkowej.

5.3 Napełnianie urządzenia

Podczas użytkowania urządzenia należy samemu ustawić się w takiej pozycji, aby części ciała i elementy garderoby nie mogły mieć kontaktu z maszynką do mięsa.

Rys. 5



UWAGA: Należy zwracać uwagę na to, by urządzenie nie pracowało, gdy jest puste. W tym celu należy postępować w następujący sposób:

1. Włożyć mięso do komory do napełniania.
2. Uruchomić urządzenie wciskając przycisk „Start“.
3. Wyciągnąć przepychacz i użyć go do umieszczenia mięsa w maszynie, a następnie do jego przepchnięcia bez użycia większej siły.
4. Jeżeli mięso zostało wcześniej w odpowiedni sposób przygotowane, jego przerobienie nie powinno sprawiać ślimakowi problemów. Jeżeli pomimo tego pojawią się problemy, to należy mocniej przykręcić nakrętkę złączkową, dopóki mięso nie uzyska pożądanej konsystencji.
5. Aby sitko i nóż na długo zachowały swoją ostrość i wydajność zaleca się ponowne wyłączenie urządzenia po każdym użyciu i montowanie obu elementów zawsze razem ze sobą.
6. Nie należy zbyt mocno przykręcać nakrętki złączkowej.
7. Po zakończeniu pracy należy wcisnąć przycisk „Stop”, zdemontować urządzenie i wyczyścić dokładnie wszystkie elementy.

6 STANDARDOWE CZYSZCZENIE

6.1 Uwagi ogólne

- Urządzenie powinno się czyścić co najmniej raz dziennie, a w razie potrzeby częściej.
- Wyczyścić dokładnie wszystkie poszczególne elementy maszynki do mięsa, niezależnie od tego, czy miały kontakt z mięsem, czy też nie.
- Nigdy nie należy spryskiwać urządzenia. Do czyszczenia nie należy używać jakichkolwiek szczotek czy przyborów, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania energią.

6.2 Zalecenia dotyczące czyszczenia

- Wyjąć komorę do napełniania i przepychacz.
- Zdjąć nakrętkę złączkową i wyciągnąć sitko. Teraz można odkręcić nóż i ślimaka (strzałka wskazuje kierunek obrotu).
- Odkręcić śrubę przymocowującą, aby móc wyciągnąć całą obudowę ślimaka. Również tutaj strzałka wskazuje kierunek obrotu.

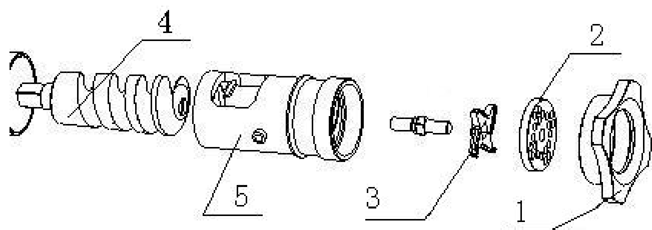
Teraz można wyczyścić wszystkie pojedyncze części za pomocą ciepłej wody (50°C) i neutralnego środka czyszczącego (patrz rys. 7). Do wyczyszczenia obudowy można użyć wilgotnej ściereczki, którą powinno się często prać.

Sitko powinno się ostrożnie wyszczotkować. Przed ponownym montażem urządzenia należy się upewnić, czy wszystkie pojedyncze części są naprawdę czyste.

UWAGA: Aby ponownie zmontować urządzenie należy postępować w następujący sposób:

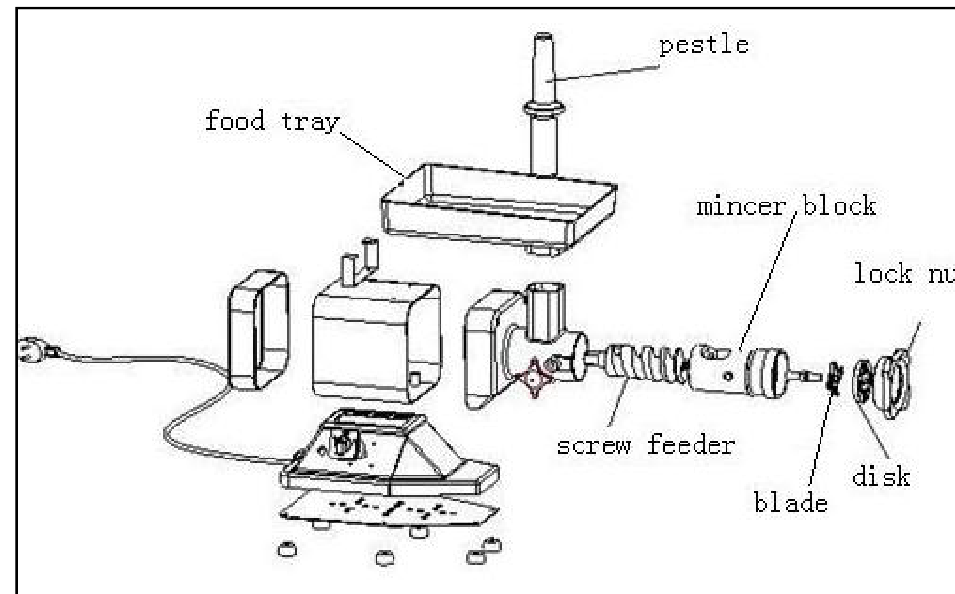
1. Zamontować obudowę ślimaka i przymocować ją za pomocą śruby przymocowującej.
2. Wprowadzić ślimaka do obudowy ślimaka i upewnić się, że jest ona tam prawidłowo umiejscowiona.
3. Umieść nóż na kwadratowym elemencie łączącym znajdującym się pomiędzy ślimakiem i nożem, a następnie zamocować sitko przed nożem.
4. Aby na stałe połączyć ze sobą złączone w ten sposób elementy należy przykręcić nakrętkę złączkową.

Rys. 6



1.Nakrętka złączkowa 2. Sitko 3. Nóż 4. Ślimak 5. Obudowa ślimaka

Rys. 7



7 UTRZYMYWANIE URZĄDZENIA W NALEŻYTYM STANIE

7.1 Uwagi ogólne

Przed rozpoczęciem wykonywania prac mających na celu utrzymanie urządzenia w należytym stanie, urządzenie powinno się odłączyć od źródła prądu.

7.2 Gumowe stopki

Z upływem czasu gumowe stopki urządzenia mogą ulec zużyciu, a tym samym powodować niestabilność urządzenia. W takim przypadku należy wymienić stopki.

7.3 Kabel zasilania

Należy regularnie sprawdzać stan kabla zasilania. W razie uszkodzenia należy skontaktować się z serwisem klienta.

7.4 Napisy na przyciskach
Z upływem czasu napisy na przyciskach mogą wyblaknąć lub nawet zniknąć.

7.5 Tarcza i nóż
Z upływem czasu zarówno sitko, jak i nóż mogą wykazywać ślady zużycia. Należy je wymienić, gdy tylko pojawią się takie ślady.

8 POJAWIENIE SIĘ PROBLEMU: CO ROBIĆ?
8.1 Środki bezpieczeństwa

Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje, należy zadbać o to, by go nie używać i odłączyć go od źródła prądu.

8.2 Serwis klienta

Należy skontaktować się ze sprzedawcą i przygotować następujące dane:
- Numer faktury oraz numer seryjny (nr seryjny podany jest na tabliczce znamionowej).
- ewentualnie zdjęcie niesprawnej części.
- Pracownik serwisu jest w stanie lepiej ocenić, na czym polega problem, jeżeli opiszą go Państwo w sposób tak precyzyjny, jak jest to tylko możliwe. Sformułowania, takie jak np. „urządzenie nie funkcjonuje“ mogą być dwuznaczne i oznaczają zarówno, że urządzenie funkcjonuje tylko częściowo lub w ogóle nie funkcjonuje. Są to jednak dwie różne przyczyny usterek!

Im bardziej szczegółowe są dane, tym szybciej można Państwu pomóc!

UWAGA: ***Nigdy nie wolno otwierać urządzenia bez konsultacji z serwisem klienta. Może to prowadzić do utraty gwarancji!***

PL

USUWANIE PROBLEMÓW

Przepychanie
Jeżeli produkty spożywcze utkną w obudowie ślimaka, to w przypadku napełnionej komory do napełniania po stronie wylotu nie będzie pojawiał się żaden produkt i/lub ewentualnie zabezpieczenie przeciążeniowe automatycznie wyłączy silnik.

UWAGA: W przypadku zatkania się produktu w obudowie ślimaka należy natychmiast wyłączyć silnik. Przed ponownym włączeniem silnika należy koniecznie najpierw usunąć awarię.

1. Wcisnąć przycisk OFF/REVERSE, aby wyłączyć urządzenie i wyjąć przepychacz z komory napełniania.
2. Jeżeli silnik zatrzymał się na skutek zapchania się urządzenia, wcisnąć przycisk CIRCUIT/BREAKER, aby wyłączyć zabezpieczenie przeciążeniowe.
3. Wcisnąć przycisk OFF/REVERSE i przytrzymać go w pozycji wciśniętej przez około jednej do dwóch sekund. Na skutek tego ślimak odwróci się do tyłu i poluzuje zapchane miejsce.

UWAGA: Jeżeli silnik nie poruszy się natychmiast do tyłu, to należy puścić przycisk i wyciągnąć wtyczkę sieciową. Zdemontować i wyczyścić urządzenie w sposób opisany w rozdziale ›Czyszczenie i konserwacja.

4. Jeżeli silnik poruszył się do tyłu, to należy przez kilka sekund przytrzymać wciśnięty przycisk ON. Jeżeli po wykonaniu powyższych czynności urządzenie nie będzie normalnie pracować i problem ponownie wystąpi, to należy wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku OFF/REVERSE, wyciągnąć wtyczkę sieciową, a następnie zdemontować i wyczyścić urządzenie w sposób opisany w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

AWARIA	PRZYCZYNA/ SPOSÓB USUNIĘCIA AWARII
Produkt nie jest wystarczająco drobno zmielony.	Zastosować drobniejsze sitko i/lub wielokrotnie przemielić składniki.
W komorze napełniania znajdują się jeszcze składniki, ale z otworu wylotowego nic się nie wydostaje.	Maszynka jest zapchana. Natychmiast wcisnąć przycisk OFF/REVERSE, aby wyłączyć urządzenie. Postępować zgodnie z instrukcją pt. ›Przepychanie‹.
Silnik zatrzymuje się podczas pracy.	Zabezpieczenie przeciążeniowe mogło ewentualnie zatrzymać silnik. Natychmiast wcisnąć przycisk OFF/REVERSE, aby wyłączyć urządzenie. Postępować zgodnie z instrukcją pt. ›Przepychanie‹.
Również po opróżnieniu obudowy ślimaka nie można ponownie uruchomić urządzenia.	• Czy wtyczka sieciowa została podłączona do gniazdka? • Być może odłamek kości lub coś podobnego zaklinowało się w nożyku krzyżowym. Natychmiast wcisnąć przycisk OFF/REVERSE, aby wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę sieciową. • Zdemontować i starannie wyczyścić urządzenie i wszystkie elementy konstrukcyjne; patrz rozdział ›Czyszczenie i konserwacja‹. • Jeżeli po wykonaniu powyższych czynności problem nie zostanie usunięty, to należy oddać urządzenie do sprawdzenia w specjalistycznym punkcie napraw

AWARIA	PRZYCZYNA/ SPOSÓB USUNIĘCIA AWARII
Maszynka stale się zapycha podczas pracy.	• Być może pracujesz zbyt szybko. Składniki znajdujące się w komorze do napełniania należy tylko lekko popychać w dół za pomocą przepychacza. • Jeżeli mielisz bardzo twarde składniki i chcesz uzyskać bardzo drobno zmielony produkt, to powinieneś najpierw pracować z bardzo grubym sitkiem, a następnie jeszcze raz przemielić produkt z użyciem drobnego sitka.
Obudowa ślimaka chwieje się podczas pracy w obudowie silnika.	Poluzowała się śruba zaciskowa umieszczona na obudowie silnika. Natychmiast wcisnąć przycisk OFF/REVERSE, aby wyłączyć urządzenie. Jedną ręką przycisnąć komorę napełniania do obudowy silnika, a drugą przykręć śrubę zaciskową w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
Produkt wydostaje się po stronie śruby zamykającej.	Śruba zamykająca nie jest wystarczająco mocno przykręcona. Natychmiast wcisnąć przycisk OFF/REVERSE, aby wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę sieciową. Mocno dokręcić śrubę zamykającą ręką. Uważać, aby nie przekręcić przy tym gwintu. Jeżeli nie jesteś w stanie usunąć problemu, zdemontuj i wyczyść nasadkę maszynki. Patrz rozdział ›Czyszczenie i konserwacja‹.

ROYAL catering

MODE D´EMPLOI

User manual | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja

HACHOIR Á VIANDE

- RCFW 120PRO
- RCFW 220PRO
- RCFW 220EXPERT



INTRODUCTION

Ce mode d´emploi vise à informer l´utilisateur pour lui permettre une utilisation, un nettoyage et un entretien optimal de l´appareil. Ainsi, l´appareil sera toujours efficace et fonctionnel.

Ce mode d´emploi est adapté à une lecture par l´utilisateur et par le technicien spécialisé.

SOMMAIRE

1 INFORMATIONS GÉNERALES

1.1 Conseils de sécurité généraux

- L´appareil ne doit être utilisé que par un personnel formé. Ce mode d´emploi , en particulier les conseils de sécurité, doit être lu attentivement et compris avant toute utilisation de l´appareil.
- Bien que cet appareil soit équipé de mécanismes de protection, restez vigilant lors de son utilisation et évitez tout contact avec les pièces mobiles de l´appareil. N´utilisez pas l´appareil avec des mains humides.
- Avant de nettoyer ou d´entretenir l´appareil, débranchez-le.
- Soyez vigilant pendant le nettoyage et l´entretien, et soyez toujours conscient des risques de manipulation pour éviter les accidents.
- Lorsque vous procédez au nettoyage ou à l´entretien de l´appareil et pour éviter toute lésion, restez concentré et évitez toute distraction.
- **ATTENTION:** Seul un technicien spécialisé est apte à procéder à des réparations sur l´appareil
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania urządzenia należy zlecić jego wymianę specjaliście, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.
- Si le cable d´alimentation de l´appareil est abîmé, laissez-le changer par un spécialiste pour prévenir des incendies et chocs électriques.
- Contrôlez régulièrement le cable d´alimentation. Veillez toujours à ce qu´il n´y ait pas de nœuds ni de plis dans le cable. Ne tirez pas sur le cable pour débrancher l´appareil. Utilisez à cette fin la prise.
- Si l´appareil ne fonctionne pas bien, interrompez immédiatement votre travail et contactez votre SAV. N´essayez pas de réparer l´appareil de vous-même.
- Cet appareil a été exclusivement concu pour le traitement d´aliments et en particulier de viande. N´utilisez pas le hachoir pour des produits congelés et pour le traitement d´autres produits.
- Utilisez toujours le poussoir pour le traitement de vos produits.

La garantie sera perdue dans les cas suivants:
- L´appareil et ses accessoires ont été modifiés ou ouverts sans contact préalable avec le SAV.
- Les accessoires d´origine n´ont pas été utilisés ou remplacés sans contact préalable avec le SAV.
- Les instructions présentes dans ce mode d´emploi n´ont pas été suivies.
- Des produits de nettoyage non adaptés ont été utilisés (solutions acides, inflammables ou toxiques).

1.2 Mécanismes de sécurité intégrés

Lors de la production de cet appareil, des sécurités électriques en conformité avec les normes IEC/EN60335-2-64 ont été intégrées. Les sécurités mécaniques correspondent à la norme EN/IEC60335-2-64.

Nos hachoirs sont équipés d´un relais dans le circuit électrique de commande qui rendent possible un rallumage de l´appareil après une interruption dans l´alimentation électrique.

Nos hachoirs sont pourvus de sécurités électriques et mécaniques conformément aux requis des normes en vigueur. Les différentes sécurités visent à protéger des chocs électriques et des blessures lors de l´utilisation, du nettoyage et de l´entretien. Néanmoins, tous les risques ne peuvent être exclus à 100%, comme par exemple les risques de coupure et de blessure lors de manipulations du couteau.

1.3 Description de l´appareil
1.3.1 Description générale

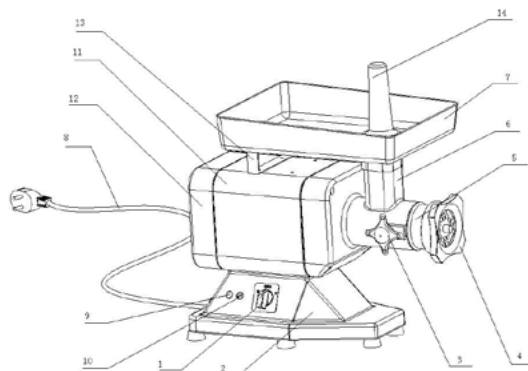
Cet appareil a été concu et produit en fonction des critères suivants :

- Sécurité maximale lors de l´utilisation, du nettoyage et de l´entretien.
- Hygiène maximale grâce au choix réfléchi des matériaux en contact avec les aliments, et grâce à des bords arrondis et non coupants pour un nettoyage facile et sûr.
- L´appareil est simple à démonter
- Éléments et structure robustes et stables.
- Niveau sonore réduit à un minimum grâce à un bain d´huile et à un entraînement par engrenage.
- Utilisation facile.

1.3.2 Informations sur la production

Nos modèles sont en acier inox et en aluminium. Ces métaux sont idéals en terme d´hygiène, résistant aux acides, à la salinité et à la rouille.

1.3.3 Composition
Fig1



1.Commande 2. Base 3.Vis de fixation 4. Écrou de serrage 5. Boitier de la vis sans fin 6. Conduit 7. Plateau 8. Cable d´alimentation 9. Bouton arrêt 10. Bouton marche 11. Carcasse 12. Dos de la carcasse 13. Support 14. Poussoir

2 DONNÈES TECHNIQUES
2.1 Caractéristiques techniques

Fig 2

Modèle	RCFW 120PRO	RCFW 220PRO	RCFW 220EXPERT
Tension	230		
Puissance (W)	850	1100	1100
Percage de la grille (mm)	6/8	8/5	10/6/5
Rendement max. (kg/h)	120	220	220
Poids (kg)	23,5	24	23,7
Dimensions (cm)	60,2x45,4x26,2		

ATTENTION: Assurez-vous que la source d´alimentation de l´appareil soit conforme aux exigences techniques (voir données techniques ou plaquette)

3 AVANT LA PREMIERE UTILISATION
3.1 Contrôle à la réception de la marchandise

À la réception de la marchandise, contrôlez l´emballage : si celui-ci présente un endommagement quelconque, mettez-vous en relation avec votre vendeur sous 3 jours afin de documenter correctement le dommage. Ne posez pas le colis à l´envers ! Si vous transportez le colis, veillez à le transporter à l´horizontal et de facon stable.

3.2 Elimination

Veuillez conserver l´emballage (carton, bourre et fixations) pour pouvoir renvoyer votre appareil dans les meilleures conditions possible si nécessaire !

4 INSTALLATION DE L´APPAREIL

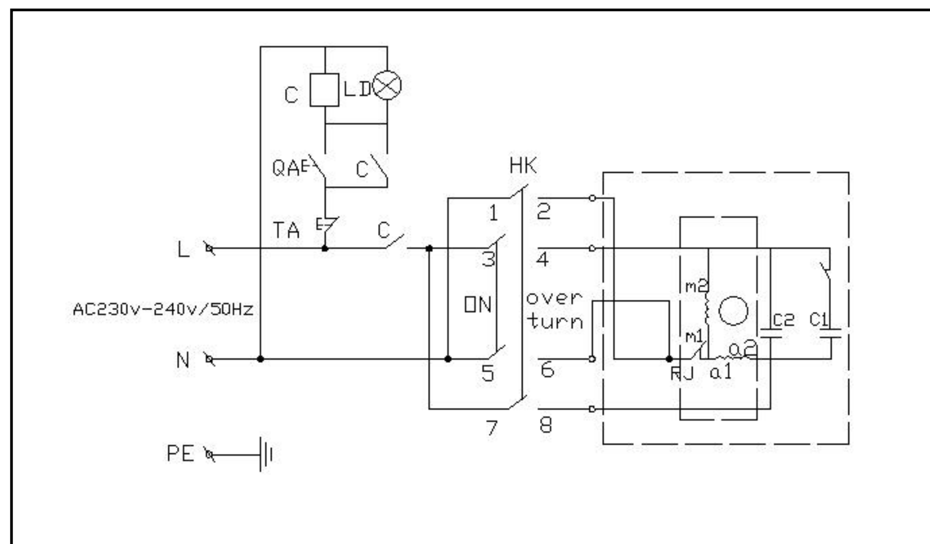
4.1 Mise en place

L´appareil doit être placé sur une surface ayant au moins les dimensions de l´appareil (voir Fig.2). La surface doit être plane, sèche et avoir une hauteur de 80cm pour permettre une position de travail optimale. La température ambiante doit être entre 5 et 35°C

Veillez à ce que la source d´alimentation corresponde aux données indiquées sur la plaquette de l´appareil.

4.2 Schéma électrique

Fig. 3



4.3 Contrôle de fonctionnement

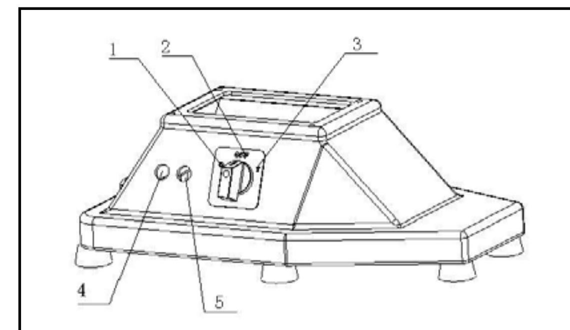
Pour contrôler le bon fonctionnement de l´appareil, procédez comme suit :

- Tournez le bouton en position « ON » et contrôlez que la vis sans fin tourne dans le sens contraire des aiguilles d´une montre vers l´extérieur de l´appareil.
- Tournez le bouton en position „OFF“ pour interrompre la rotation de la vis sans fin.
- Dès que la vis arrête de tourner, mettez le bouton en position « TURN OVER » pour contrôler que la vis tourne sans problème dans le sens des aiguilles d´une montre.

5 UTILISATION

5.1 Commandes

Fig. 4



1.On 2. Off 3. Turn over 4. Arrêt urgence (rouge) 5. Marche (vert)

5.2 Montage

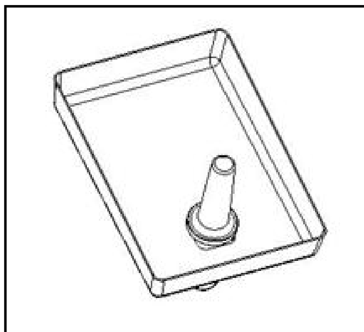
NB: Avant toute utilisation, assurez-vous que tous les éléments mobiles sont bien fixés (s. Fig. 6).

Montez la partie frontale (boitier de la vis sans fin) sur l´appareil et fixez-la grâce à la vis de fixation sur le côté de l´appareil.
Montez la vis sans fin, le couteau et la grille et fixez-les grâce à l´écrou de fixation.

5.3 Remplissage

Pendant que vous utilisez l´appareil, placez-vous de facon à éviter tout contact entre l´appareil et votre corps ou vos vêtements.

Fig. 5



NB: Veillez à ce que l´appareil ne fonctionne pas à vide. Procédez comme suit:

1. Placez la viande sur le plateau.
2. Démarrez l´appareil grâce au bouton „marche“.
3. Retirez le poussoir et utilisez-le pour pousser la viande dans l´appareil. L´emploi de force n´est pas nécessaire.
4. Si la viande a bien été préparée, le passage par la vis sans fin ne devrait poser aucun problème. Si c´était le cas, vissez l´écrou de fixation plus fort jusqu´à ce que la viande ait la consistance souhaitée.
5. Afin que le couteau et la grille conservent longtemps leur efficacité, il est recommandé de couper l´appareil après chaque utilisation et de toujours monter les deux pièces sur l´appareil.
6. Ne serrez pas l´écrou de fixation trop fort pour ne pas abîmer le pas de vis.
7. Pressez le bouton stop dès que vous avez terminé votre travail, démontez l´appareil et nettoyez consciencieusement toutes les pièces.

6 NETTOYAGE RÈGULIER

6.1 Remarques générales

- L´appareil doit être nettoyé au moins une fois par jour, si nécessaire plus fréquemment.
- Nettoyez à fond les différents éléments du hachoir, qu´ils soient en contact avec les aliments ou non.
- Ne nettoyez jamais l´appareil au jet d´eau. N´utilisez pas de brosses ou ustensiles pouvant abîmer les parois lors du nettoyage.
- Avant de commencer le nettoyage, débranchez l´appareil de la source de courant.

6.2 Conseils de nettoyage

- Retirez le plateau et le poussoir.
- Dévissez l´écrou de fixation afin de pouvoir démonter la grille, le couteau et la vis sans fin (une flèche vous montre dans quel sens démonter les pièces).
- Dévissez la vis de fixation pour démonter le boitier de la vis sans fin. Là aussi, une flèche vous indique le sens de rotation.

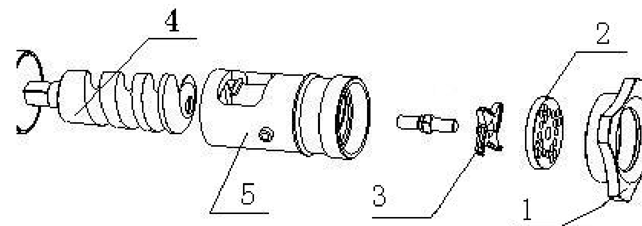
Vous pouvez nettoyer toutes les pièces à l´eau chaude (50°C) et avec un produit nettoyant neutre (s. Fig. 7). Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon humide que vous rincerez souvent.

Nettoyez la grille avec précaution. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien propres avant de remonter l´appareil.

NB : Pour remonter l´appareil, procédez comme suit:

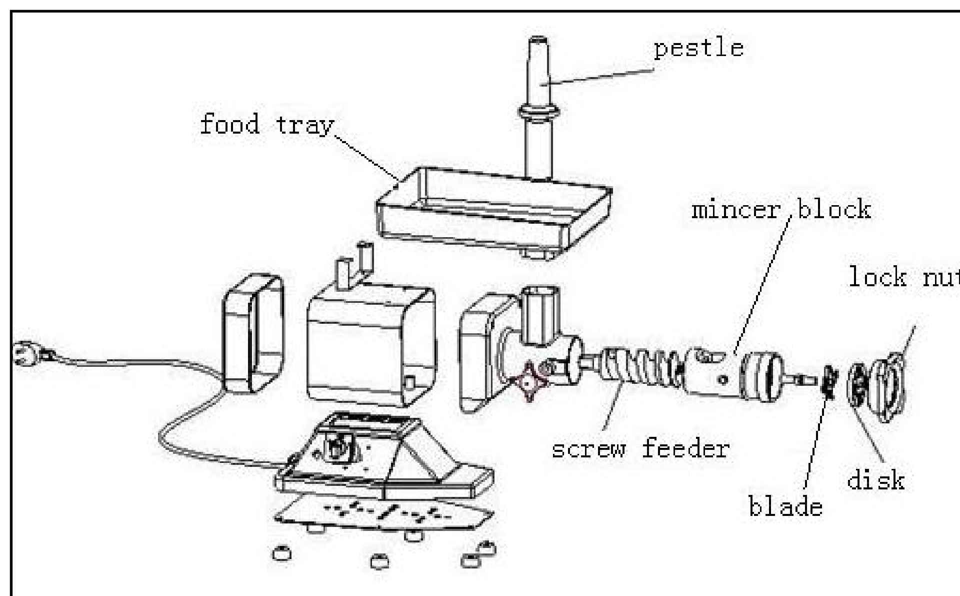
1. Montez le boitier de la vis sans fin et fixez-le à l´aide de la vis de fixation sur le côté de l´appareil.
2. Insérez la vis sans fin et assurez-vous qu´elle soit bien positionnée.
3. Placez le couteau sur le connecteur carré entre la vis sans fin et le couteau, et fixez la grille devant le couteau.
4. Pour fixer définitivement le montage, serrez l´écrou de fixation.

Fig. 6



1.Ecrou de fixation 2. Grille 3. Couteau 4.Vis sans fin 5. Boitier de la vis sans fin

Fig. 7



7 ENTRETIEN

7.1 Remarques générales

Avant de commencer avec l´entretien, débranchez l´appareil de sa source de courant.

7.2 Pieds en caoutchouc

Avec le temps, les pieds en caoutchouc peuvent présenter des traces d´usure et rendre l´appareil bancal. Remplacez les pieds si c´est le cas.

7.3 Cable d´alimentation

Vérifiez régulièrement l´état du cable d´alimentation. En cas d´endommagement, contactez sans attendre votre SAV.

7.4 Boutons

Avec le temps, il se peut que les inscriptions sur les boutons pâlissent ou disparaissent.

7.5 Couteau et grille

Avec le temps, le couteau et la grille peuvent présenter des traces. Remplacez-les si c´est le cas.

8 QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME?

8.1 Sécurité

Si l´appareil ne fonctionne plus, faites en sorte que personne ne puisse plus l´utiliser et débranchez-le de sa source d´alimentation.

8.2 SAV

Prenez contact avec votre vendeur et communiquez-lui les éléments suivants:

- Numéro de facture et numéro de série (ce dernier se trouve sur l´étiquette collée sur l´appareil).
- Au cas échéant, une photo de la pièce endommagée ou défectueuse.
- Votre chargé de SAV saura mieux déterminer la cause du problème si vous lui faites une description précise. Évitez les formules telles que « l´appareil ne fonctionne pas », celles-ci pouvant porter à confusion: Voulez-vous dire par exemple que l´appareil ne fonctionne pas du tout? Ou une seule partie est-elle défectueuse? Ces deux descriptions correspondent à des causes de panne différentes!

Plus vos informations seront détaillées, plus la réponse à votre problème sera rapide et efficace!

ATTENTION: N´ouvrez jamais l´appareil sans l´autorisation de votre SAV. Cela peut conduire à une perte de garantie!

TROUBLESHOOTING

Débouchage

Si les aliments bouchent le boitier de la vis sans fin, ils ne sortent plus hachés à l´avant de l´appareil et/ou la protection anti-surcharge du moteur est déclenchée pour éviter une surchauffe.

ATTENTION: En cas d´obstruction du boitier de la vis sans fin, arrêtez immédiatement le moteur. Éliminez le bouchon avant de remettre le moteur en route.

1. Pressez le bouton OFF/REVERSE pour arrêter l´appareil et retirez le poussoir.
2. Si le moteur est obstrué, pressez le bouton CIRCUIT/BREAKER pour désactiver la protection anti-surcharge.
3. Pressez le bouton OFF/REVERSE et maintenez-le pressé pendant une à deux secondes. Ainsi, la vis sans fin tourne dans l´autre sens et débloque le bouchon.

ATTENTION: Si la marche arrière du moteur ne devait pas fonctionner tout de suite, relâchez le bouton et retirez la prise d´alimentation. Démontez et nettoyez l´appareil comme décrit dans les chapitres antérieurs.

4. Après la marche arrière du moteur pendant quelques secondes, pressez le bouton „ON“. Si l´appareil ne fonctionne toujours pas bien et que le problème n´est toujours pas résolu, éteignez l´appareil avec le bouton « OFF/REVERSE », retirez la prise d´alimentation. Démontez et nettoyez l´appareil comme décrit dans les chapitres antérieurs.

Anomalie	Cause / Solution
Le produit n´est pas assez fin	Utilisez une grille plus fine et/ou repassez les aliments plusieurs fois au hachoir
Il y a encore des aliments sur le plateau mais plus rien ne sort à l´avant de l´appareil	Le hachoir est obstrué. Pressez immédiatement sur le bouton OFF/REVERSE pour arrêter le moteur, et suivez les instructions décrites plus haut.
Le moteur arrête de tourner en plein travai	Eventuellement, la protection anti-surchauffe a coupé le moteur. Voir le point « Débouchage »
Même après avoir vidé le boitier, l´appareil ne fonctionne pas normalement	• L´appareil est-il branché? • Eventuellement, un bout d´aliment dur bloque le couteau. Pressez immédiatement sur la touche OFF/REVERSE pour arrêter l´appareil et débranchez-le • Démontez l´appareil et nettoyez bien toutes les pièces comme décrit plus haut • Si le problème n´est toujours pas réglé, contactez votre SAV.
Le hachoir se bouche régulièrement pendant le travail	• Vous travaillez éventuellement trop rapidement. Poussez simplement les aliments dans le hachoir avec le poussoir sans exercer de pression. • Si vous travaillez avec des aliments très denses et que vous désirez un résultat très fin, commencez le travail avec la grille aux percages les plus grands puis repassez le produit au hachoir en réduisant la grille.
Le boitier de la vis sans fin tremble pendant l´utilisation	La vis de fixation sur le côté s´est desserrée. Pressez immédiatement sur la touche OFF/REVERSE pour arrêter l´appareil, et débranchez-le. Fixez la vis à la main tout en poussant sur le boitier de la vis vers l´appareil.

Anomalie	Cause / Solution
	L´écrou de fixation n´est pas assez serré. Pressez immédiatement sur la touche OFF/REVERSE pour arrêter l´appareil, et débranchez-le. Fixez l´écrou à la main, sans toutefois la serrer trop fort (cela abîmerait le pas de vis). Si le problème n´est pas résolu, démontez et nettoyez l´appareil comme décrit plus haut.

ROYAL
catering

ISTRUZIONI PER L'USO

User manual | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja

TRITACARNE

- RCFW 120PRO
- RCFW 220PRO
- RCFW 220EXPERT



PREMESSA

Queste istruzioni forniscono all´utente tutte le informazioni necessarie per garantire un utilizzo, una pulizia e una manutenzione dello strumento senza complicazioni. Grazie al contenuto qui esposto si potrà conservare l´articolo in perfette condizioni di efficienza.

Questo manuale è concepito sia per l´utente sia per il personale tecnico specializzato.

INDICE

1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Norme di sicurezza generali

- Lo strumento deve essere utilizzato in modo esclusivo da personale competente. Questo manuale deve essere letto scrupolosamente e compreso a fondo prima dell´utilizzo del macchinario, in particolare per quanto riguarda le norme di sicurezza.
- Nonostante questo strumento sia dotato di meccanismi di sicurezza, evitate ogni possibile contatto tra le parti mobili del macchinario e le vostre mani. Evitate anche l´uso del macchinario con mani umide.
- Prima di pulire lo strumento o di mettere in atto misure di manutenzione, staccatelo dalla corrente elettrica.
- Siate prudenti durante la pulizia e la manutenzione del macchinario, e siate consapevoli dei rischi residui per evitare incidenti.
- Nel corso delle pulizie o della manutenzione, perché non vi feriate, restate concentrati ed evitate qualsiasi distrazione.
- **ATTENZIONE:** Lo strumento deve essere riparato esclusivamente da personale qualificato.
- Se il cavo della corrente dovesse essere danneggiato, fatevelo sostituire in un negozio specializzato per impedire che si manifestino scariche elettriche improvvise o incendi.
- Verificate le condizioni del cavo della corrente a intervalli regolari. Badate che non ci siano nodi o pieghe lungo il cavo. Abbiate cura del fatto che il cavo non sia schiacciato da alcun oggetto, che non passi per spigoli vivi, ed evitate di tirare il cavo per staccarlo dalla corrente: usate piuttosto l´interruttore stesso.
- Se lo strumento dovesse presentare una disfunzione o non fosse in grado di lavorare correttamente, interrompete immediatamente l´utilizzo e mettetevi in contatto con il Servizio Clienti. Non provate a riparare da soli il macchinario.

- Questo macchinario è stato concepito esclusivamente per la lavorazione di prodotti alimentari, in particolare carne. Non usatelo in nessun caso per prodotti congelati, e non introducete alcun altro materiale o articolo al suo interno.
- Fate sempre uso del tappo quando lavorate su prodotti alimentari.

Il costruttore non risponde di eventuali problemi tecnici nei seguenti casi:
- Il macchinario o i relativi accessori sono stati aperti oppure modificati senza il consenso del Servizio Clienti.
- Non è stato fatto uso dell´accessorio originale oppure esso è stato sostituito senza il consenso del Servizio Clienti.
- Non sono state seguite le istruzioni contenute in questo manuale.
- E´ stato fatto uso di detergenti non adeguati (soluzioni infiammabili, tossiche o corrosive) per compiere la pulizia.

1.2 Meccanismi di sicurezza incorporati

Durante la fabbricazione dell´apparecchio sono state introdotte delle sicure elettriche in conformità con la norma IEC/EN60335-2-64. Le sicure meccaniche sono in linea con la norma EN/IEC60335-2-64.

I nostri tritacarne sono dotati di un relè sul circuito elettrico di controllo, che consente il riavvio dell´apparecchio dopo un´interruzione sul circuito elettrico.
I nostri tritacarne hanno meccanismi di sicurezza sia elettrici sia meccanici, come prevedono le norme in vigore. Le diverse sicure svolgono una funzione di protezione da rischi di ferite o folgorazioni sia durante l´utilizzo del macchinario sia durante la pulizia e la manutenzione. Questo certo non vuol dire che si possano escludere completamente tutti i rischi, tra cui il pericolo di tagli e ferite durante la manutenzione e pulizia della lama.

1.3 Descrizione dello strumento
1.3.1 Descrizione generale

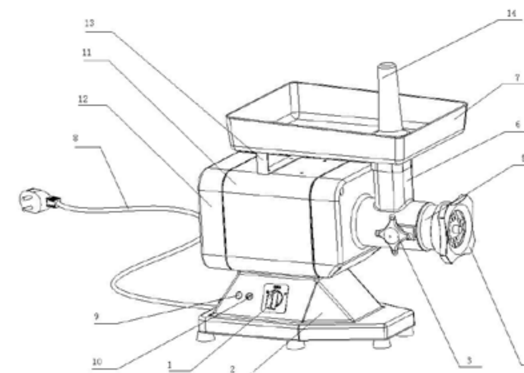
Questo macchinario è stato concepito e fabbricato facendo fede ai seguenti criteri:
- Sicurezza massima durante l´utilizzo, la pulizia e manutenzione.
- Igiene massima grazie alla scelta dei materiali più adatti a venire a contatto con gli alimenti e grazie ad angoli più arrotondati e morbidi che consentono una pulizia semplice e senza ostacoli.
- L´articolo può essere smontato facilmente.
- Gli elementi che compongono il macchinario e la struttura sono robusti e stabili.
- Il livello di rumorosità è ridotto al minimo grazie alla lubrificazione e a ingranaggi adeguati.
- I comandi sono semplici.

1.3.2 Informazioni sulla fabbricazione

I nostri modelli sono fatti di acciaio inox e alluminio. Questi metalli sono ideali per quanto riguarda l´igiene e la resistenza agli acidi, al sale e alla ruggine.

1.3.3 Composizione

Fig1



1. Comando principale 2. Base del macchinario 3. Vite di fissaggio 4. Dado 5. Alloggiamento della coclea 6. Blocco dell´alloggiamento 7. Vasca di riempimento 8. Cavo della corrente 9. Interruttore di spegnimento 10. Interruttore di accensione 11. Alloggiamento 12. Lato posteriore dell´alloggiamento 13. Distanziatore 14. Stantuffo

2 DETTAGLI TECNICI

2.1 Caratteristiche tecniche

Fig 2

Modello	RCFW 120PRO	RCFW 220PRO	RCFW 220EXPERT
Tensione	230		
Potenza (W)	850	1100	1100
Fessure del disco forato (mm)	6/8	8/5	10/6/5
Fattore di lavoro max. (kg/h)	120	220	220
Peso (kg)	23,5	24	23,7
Dimensioni (cm)	60,2x45,4x26,2		

ATTENZIONE: L´apparecchio è stato concepito per un utilizzo compatibile con la tensione di corrente indicata sulla targhetta. Prima di collegare la macchina, accertarsi che la fornitura elettrica sia adeguata all´apparecchio.

3 IN VISTA DEL PRIMO UTILIZZO

3.1 Verifica dopo la consegna del prodotto

Una volta ricevuto l´apparecchio, verificate che le condizioni dell´imballaggio siano nella norma, e aprite la confezione. Se doveste notare danneggiamenti dell´imballaggio, mettetevi entro 3 giorni in contatto con la compagnia trasportatrice e con il fornitore, e fate una documentazione del danno più accurata possibile . Non deponete la confezione nel verso sbagliato! Se doveste trasportare ancora la confezione ad altra destinazione, abbiate cura di tenerlo in posizione orizzontale e stabile.

3.2 Smaltimento dell´imballaggio

Si prega di conservare l´intero imballaggio (carta, strisce di plastica e polistirolo) per rispedire nel modo più sicuro possibile l´apparecchio se dovesse essere necessario un intervento di riparazione!

4 MESSA IN OPERA DELLO STRUMENTO

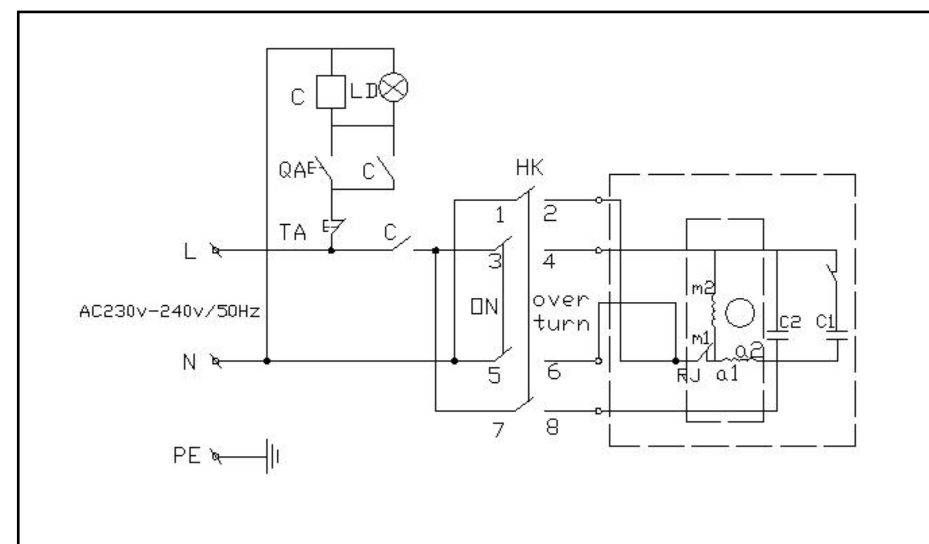
4.1 Collocazione dello strumento

Lo strumento deve essere collocato su di una superficie di lavoro corrispondente come minimo alle dimensioni dell´apparecchio (vedi fig. 2). La superficie di lavoro deve essere in piano, asciutta e misurare in altezza almeno 80 cm per consentire una lavorazione ottimale. La temperatura dell´ambiente circostante può andare dai 5 ai 35°C.

Accertarsi che la fornitura elettrica per l´apparecchio corrisponda alle caratteristiche indicate sulla targhetta.

4.2 Diagramma elettrico

Fig. 3



4.3 Verifica delle funzioni

Per verificare il funzionamento dello strumento, procedete nel modo seguente :

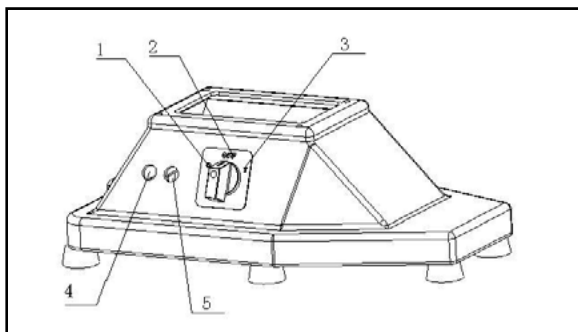
- Girate la manopola su "ON" e verificate che la coclea si giri in senso antiorario, fino in fondo al relativo alloggiamento.

- Girate la manopola in senso opposto su “OFF” per interrompere la rotazione della coclea.
- Non appena la coclea smette di girare, girate la manopola su “TURN OVER” per verificare che la coclea giri senza problemi in senso orario.

5 UTILIZZO

5.1 Comandi

Fig. 4



1. ON 2. OFF 3. TURN OVER 4. Arresto di emergenza (roso) 5. Pulsante di avvio (verde)

5.2 Montaggio

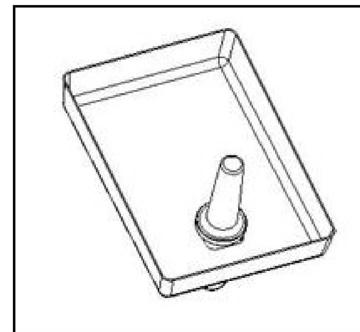
NOTA BENE: prima di cominciare a utilizzare l´apparecchio bisogna accertarsi che tutti gli elementi mobili siano in sicura (vedi fig. 6)

- Montate l´adattatore anteriore e fissatelo con la manopola posta sul lato dell´unità.
- Montate la coclea, la lama e il disco forato, ed eseguite il fissaggio con il dado.

5.3 Riempimento dello strumento

Nel corso dell´utilizzo dello strumento, dovete assumere una posizione tale da impedire che parti del corpo o dell´abbigliamento possano entrare in contatto con il tritacarne.

Fig. 5



NOTA BENE: Fate attenzione a non far girare a vuoto lo strumento. A questo proposito, at tenetevi alla seguente procedura:

1. Collocate la carne nella vasca di riempimento.
2. Avviate il macchinario tramite il pulsante di avvio.
3. Estraete lo stantuffo e utilizzatelo per spingere la carne all´interno dell´apparecchio e per premerla poi senza dover fare forza.
4. Se la carne è stata lavorata adeguatamente in precedenza, non dovrebbe comportare alcuna difficoltà per la coclea. Qualora ci fossero a dispetto di ciò dei problemi, stringete il dado fino a quando la carne non raggiungerà la consistenza desiderata.
5. Per far sì che il disco forato e la lama conservino a lungo affilatezza ed efficienza si consiglia di spegnere nuovamente il macchinario dopo ogni utilizzo, e di inserire i due elementi sempre insieme.
6. Non stringete troppo il dado.
7. Premete il pulsante di arresto non appena il lavoro è terminato, smontate nuovamente l´apparecchio e pulite a fondo i diversi elementi.

6 PULIZIA STANDARD

6.1 Osservazioni generali

- Lo strumento dovrebbe essere pulito quotidianamente come minimo una volta, nel caso anche più spesso.
- Pulite a fondo i diversi elementi del tritacarne, non è importante che ognuno di essi sia giunto a contatto diretto con la carne oppure no.
- Non lavate mai direttamente l’intero apparecchio. Durante la pulizia non devono essere in nessun modo utilizzate spazzole o utensili che possano danneggiare la superficie dell’apparecchio.
- Prima di cominciare le pulizie, staccate lo strumento dalla corrente elettrica.

6.2 Indicazioni per la pulizia

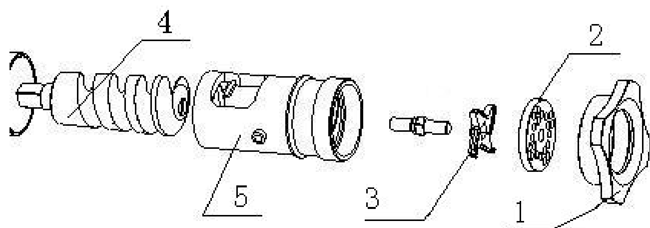
- Estraete la vasca di riempimento e lo stantuffo.
- Svitate e rimuovete il dado ed estraete il disco forato, sia la lama sia la coclea possono essere svitati (una freccia indica il senso di svitamento).
- Svitate la vite di fissaggio per rimuovere l´intero alloggiamento della coclea, anche in questo caso è presente una freccia a indicare la direzione per lo svitamento.

Potete dunque pulire ogni singolo elemento con acqua calda (50°C) e un detergente neutro (vedi fig. 7). Per pulire l´alloggiamento potete utilizzare un panno umido che dovreste sciacquare più di una volta.

Il disco forato deve essere pulito spazzolando delicatamente la superficie. Accertatevi che ognuno degli elementi sia davvero pulito prima di montare nuovamente lo strumento.

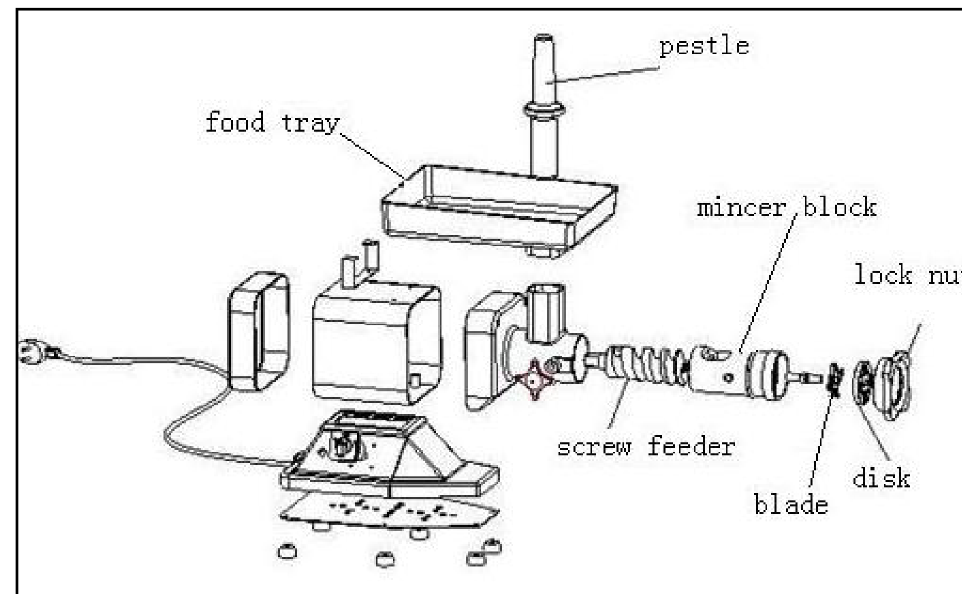
NOTA BENE: Per rimontare il macchinario, procedete nel modo seguente:
1. Montate l'alloggiamento della coclea e fissatelo tramite la vite di fissaggio posta sul lato.
2. Introducete la coclea nel relativo alloggiamento e assicuratevi che essa si trovi ben salda all'interno del macchinario.
3. Collocate la lama sul raccordo quadrangolare posto tra la coclea e la lama, e fissate il disco forato davanti alla lama.
4. Per perfezionare l'assemblaggio e fissare le parti stringete bene il dado.

Fig. 6



1.Dado 2. Disco forato 3. Lama 4. Coclea 5. Alloggiamento della coclea

Fig. 7



7 MANUTENZIONE

7.1 Osservazioni generali

Prima di cominciare le operazioni di manutenzione, lo strumento deve essere scollegato dalla corrente elettrica.

7.2 Piedini di gomma

Con il passare del tempo i piedini di gomma collocati alla base del macchinario possono mostrare segni di usura, e causare per questo l´instabilità dello strumento. Dovesse accadere, sostituite i piedini usurati.

7.3 Cavo della corrente

Verificate regolarmente le condizioni del cavo della corrente. In caso di danneggiamento mettetevi in contatto con il Servizio Clienti.

7.4 Etichettatura dei tasti

Con il passare del tempo l´etichettatura dei tasti può scolorire oppure sparire del tutto.

7.5 Disco e lama
Con il tempo sia il disco forato, sia la lama, possono mostrare segni di usura. Sostituiteli non appena dovessero evidenziare questi segni.

8 IN CASO DI PROBLEMI: COSA FARE?
8.1 Misure di sicurezza

Se lo strumento dovesse andare fuori uso, assicuratevi che esso non sia più utilizzato e scollegatelo dalla corrente elettrin.

8.2 Servizio Client

Mettetevi in contatto con il venditore e preparate i seguenti dati:

- Numero di ricevuta e numero di serie (quest´ultimo lo trovate sul sigillo del prodotto).
- Eventualmente una foto dell´elemento difettoso.
- Il Servizio Clienti può stabilire al meglio la causa del cattivo funzionamento se siete in grado di descriverlo nel miglior modo possibile. Espressioni come "l´apparecchio non funziona" possono risultare equivoche e significano che lo strumento non funziona per niente oppure è solo in parte difettoso. Queste però sono due fattispecie ben differenti!

Più dettagliate sono le informazioni fornite, più velocemente vi si può fornire una soluzione adeguata!

ATTENZIONE: Non aprite mai l´apparecchio senza il consenso del Servizio Clienti. In caso contrario si può incorrere in una perdita sulla garanzia del prodotto!

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Eliminare gli intasamenti
Se gli alimenti da tritare dovessero intasare l'alloggiamento della coclea, non potrà più uscire dall'apertura per il prodotto finale alcun prodotto e/o la protezione anti-sovraccarico entrerà in funzione automaticamente spegnendo nel caso il motore.

ATTENZIONE: Spegnete subito il motore qualora si verifichi un intasamento nell'alloggiamento della coclea. Rimuovete anzitutto il problema prima di riavviare il motore del tritacarne.

1. Premete il pulsante di OFF/REVERSE, per spegnere l'apparecchio, e togliete lo stantuffo dalla vasca di riempimento.
2. Se il motore è rimasto bloccato a causa dell'intasamento, allora premete il pulsante di interruzione del circuito CIRCUIT/BREAKER, per fermare la sicura anti-sovraccarico.
3. Premete il pulsante OFF/REVERSE e tenetelo premuto da uno a due secondi di circa. In questo modo la coclea gira all'indietro e permette di sbloccare l'intasamento.

ATTENZIONE: Se il motore non dovesse girare da subito in senso contrario, allora non premete più i pulsanti e staccate l'apparecchio dalla corrente. Smontate e pulite l'apparecchio come esposto nel capitolo "Pulizia".

4. Se il motore gira in senso contrario, allora dopo alcuni secondi si può premere il pulsante ON. Se a quel punto l'apparecchio non dovesse funzionare normalmente e ci fosse lo stesso genere di problema, spegnete il macchinario con il pulsante OFF/REVERSE, staccatelo dalla corrente elettrica e smontatelo per pulirlo secondo le istruzioni contenute alla voce "Pulizia".

Problema	Causa / Soluzione
Il prodotto non è tritato abbastanza finemente.	Utilizzate un disco con fori più piccoli e/o macinate gli ingredienti più volte.
All’interno dell’apparecchio si trova ancora del cibo, ma non esce più alcun prodotto tritato dal macchinario.	Il tritacarne è intasato. Premete immediatamente il pulsante OFF/REVERSE per spegnere l’apparecchio. Procedete secondo le istruzioni contenute alla voce “Eliminare gli intasamenti”.
Il motore rimane fermo durante la lavorazione.	La protezione da sovraccarico può aver spento il motore. Premete immediatamente il pulsante OFF/REVERSE per spegnere l’apparecchio. Procedete secondo le istruzioni contenute alla voce “Eliminare gli intasamenti”.
Nonostante lo svuotamento dell’alloggiamento della coclea, non si riesce a rimettere in moto l’apparecchio.	• La spina è inserita nella presa? • Una scheggia di osso o simile può essersi incuneata nella lama. Premete immediatamente il pulsante OFF/REVERSE per spegnere l’apparecchio e staccate la presa dalla corrente. • Smontate e pulite l’apparecchio accuratamente in tutte le sue parti: vedi alla voce “Pulizia”. • Se il problema non è stato ancora risolto, si prega si far controllare l’apparecchio in un centro specializzato.
Il tritacarne si intasa ripetutamente durante la lavorazione.	• Probabilmente procedete in modo troppo veloce. Spingete verso il basso solo leggermente gli ingredienti con lo stantuffo all’interno del macchinario. • Se state lavorando ingredienti molto compatti e desiderate ottenere un prodotto molto fine, allora conviene lavorare prima con il disco forato più grosso per poi ripassare successivamente il prodotto con un disco dai fori più piccoli.

Awaria	Causa / Soluzione
L’alloggiamento della coclea traballa durante il ciclo di lavorazione del motore.	La vite di serraggio sul lato del motore si è allentata. Premete immediatamente il pulsante OFF/REVERSE per spegnere l’apparecchio. Premete con una mano l’imbuto in direzione dell’alloggiamento del motore e avvitate fino in fondo con l’altra mano in senso orario la vite di serraggio.
Il prodotto lavorato esce dal lato del tappo a vite.	Il tappo a vite non è avvitato abbastanza saldamente. Premete immediatamente il pulsante OFF/REVERSE per spegnere l’apparecchio e staccate la presa dalla corrente. Stringete a mano il tappo a vite. Non superate i limiti della filettatura. Se non riuscite a risolvere in questo modo il problema, allora smontate il tritacarne ed eseguite una pulizia accurata (vedi il capitolo “Pulizia”).

ROYAL
catering

MANUAL DE USUARIO

User manual | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja

PICADORA DE CARNE

- RCFW 120PRO
- RCFW 220PRO
- RCFW 220EXPERT



INTRODUCCION

Este manual de instrucciones presenta toda la información necesaria acerca del aparato y de los estándares de fabricación que han sido aplicados, así como las instrucciones pertinentes para el uso correcto y el mantenimiento de una eficacia prolongada de la máquina.

Este manual está dirigido al usuario final y al personal de servicio.

INDICE

1 INFORMACION SOBRE EL APARATO

1.1Norme di sicurezza generali

- La picadora solo debe ser utilizada por personal que haya leido y comprendido completamente este manual y los estándares de seguridad descritos en él.
- Aunque existen elementos de seguridad instalados en el aparato, evite tocar los elementos móviles. Evite también tocar el aparato con las manos mojadas.
- Antes de limpiar o proceder al mantenimiento de la picadora, desenchúfela de la corriente eléctrica.
- Cuando limpie o realice el mantenimiento de los modelos RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT (extraidas las protecciones de seguridad) tenga en cuenta los posibles riesgos que esto conlleva.
- Cuando limpie o realice el mantenimiento concéntrese en todo momento en lo que está haciendo y evite posibles distracciones.
- **ATENCION**: En caso de defectos, la máquina debe ser reparada por el fabricante o un agente especializado.
- Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o personas calificadas para evitar cualquier accidente.
- Compruebe el cable de alimentación eléctrica: Para evitar accidentes eléctricos o que el cable se tuerza, desenróllelo completamente. Un cable usado o dañado puede provocar accidentes eléctricos altamente peligrosos. Evite poner peso sobre el cable o que éste entre en contacto con superficies afiladas o cortantes y tenga especialmente cuidao al desenchufarlo, tirando siempre del mismo enchufe.
- Si su modelo RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT presenta un fallo de funcionamiento, no lo utilice ni intente repararlo. Póngase en contacto con su servicio de post-venta.

- Este aparato está diseñado para picar carne únicamente. No lo utilice con alimentos congelados o productos no alimenticios y no introduzca en ningún caso objetos metálicos.
- No pique la carne sin utilizar el mortero.

<u>Su fabricante no se hará responsible en las siguientes situaciones:</u>
- Si la máquina o los elementos de seguridad de la misma son alterados por personal no autorizado.
- Si se utilizan piezas que no son originales.
- Si no se siguen al pie de la letra las instrucciones facilitadas en este manual.
- Si se usan productos de limpieza no adecuados (inflamables, corrosivós o tóxicos) para limpiar el aparato.

1.2 ELEMENTOS DE SEGURIDAD INSTALADOS

Elementos de seguridad contra accidentes eléctricos conformes al estándar IEC/EN60335-2-64, así como elementos de seguridad mecánica conformes a EN/IEC60335-2-64 .

Los modelos RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT están compuestos de un relé en el circuito de mando para reiniciar el aparato en caso de corte de corriente. Las picadoras incluyen también protecciones de seguiridad eléctricas y mecánicas, conformes a los estándares en vigor. Estas protecciones funcionan cuando el aparato está en funcionamiento o cuando se está limpiando o pasa por el mantenimiento. Existen, sin embargo, RIESGOS RESIDUALES que no pueden ser completamente descartados y que están indicados bajo el título PRECAUCIONES de este manual. Se trata de riesgos de corte o heridas en el momento de manipular las cuchillas de los modelos RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT durante la limpieza.

1.3 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1.3.1 DESCRIPCION GENERAL

Hemos diseñado y fabricado los modelos the RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT garantizando:
- La maxima seguridad de uso, limpieza y mantenimiento;
- La maxima hygiene gracias a una meticulosa selección de los materials que entran en contacto con los alimentos, y gracias a la eliminación de cualquier eje afilado o rugoso, la limpieza es muy sencilla.

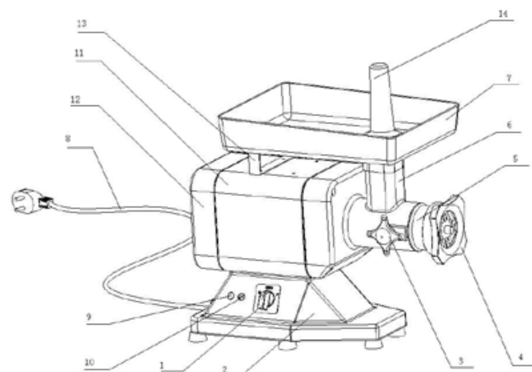
- La máquina puede desmontarse fácilmente
- Componentes y estructura estables y robustos.
- Máxima reducción de ruidos gracias a la transmisión mecánica y al baño de aceite.
- Manipulación sencilla.

1.3.2 CARACERISTICAS DE FABRICACION

Los modelos RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT están fabricados con acero inoxidable y aleación de aluminio indicada para aparatos que manipulan alimentos. Estos metales son ideales con respecto a la higiene, resistentes al ácido y a la sal así como a la oxidación.

1.3.3 COMPONENTES DE LA MÁQUINA

Fig. 1



1. controles 2. base 3. tuerca 4. tuerca de bloqueo 5. bloqueo de la picadora 6. tapa anterior 7. transportador de alimentos 8. cable de alimentación 9. botón stop 10. botón Start 11. cuerpo 12. tapa posterior 13. espaciador 14. mortero

ES

2 DATOS TECNICOS
2.1 Caratteristiche tecniche

CARACTERISTICAS TECNICAS
Fig. 2

Modelo	RCFW 120PRO	RCFW 220PRO	RCFW 220EXPERT
Voltaje (V)	230		
Potencia (W)	850	1100	1100
Fessure del disco forato (mm)	6/8	8/5	10/6/5
Producción max. (kg/h)	120	220	220
Peso (kg)	23,5	24	23,7
Medidas (cm)	60,2x45,4x26,2		

PRECAUCION: El aparato está diseñado para las especificaciones eléctricas indicadas en la placa. Antes de conectarlo a la fuente de alimentación eléctrica, lea atentamente el punto 4.2, referente a la conexión eléctrica del aparat.

3 ENTREGA DEL PAQUETE
3.1 COMPRUEBE EL APARATO EN EL MOMENTO DE LA ENTREGA

En el momento de la entrega, abra el paquete para comprobar que no existen signos de daños. Si fuera el caso, póngase en contacto con la empresa de paquetería y con el vendedor y, dentro de los tres días siguientes a la entrega, elabore una lista, lo más detallada posible, de los daños detectados. No coloque los productos al revés. Cuando desplace el paquete, asegúrese de que éste se mantiene en posición horizontal y estable.

3.2 DESECHO DEL PAQUETE

Se aconseja conservar algunos de los elementos utilizados para empaquetar (cartón, tiras de plástico, espuma de poliuretano) para que, en caso de problemas, el aparato pueda enviarse al centro de servicio en mejores condiciones.

4 INSTALACION DEL APARATO

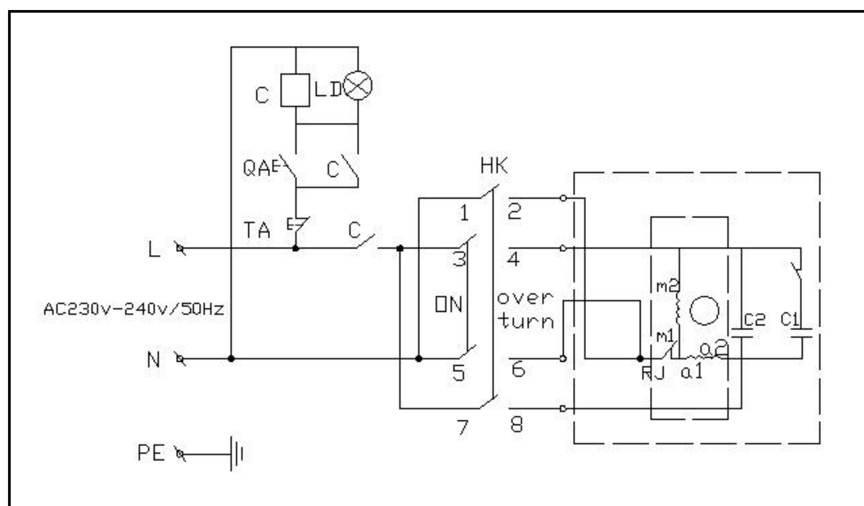
4.1 UBICACION DEL APARATO

La superficie de trabajo donde los modelos RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT van a ser colocados debe estar adaptada al tamaño de la máquina ; tenga en cuenta las medidas que se indican en la FIG2. La superficie de trabajo debe estar seca y a una altura de aproximadamente 80 cm del suelo con una temperatura entre 5° y 35°C.

El cable de alimentación conectado con la freidora debe estar conectado a una toma de tierra y estar adaptado a los detalles técnicos.

4.2 DIAGRAMA ELECTRICO

Fig. 3



4.3 COMPROBACION DE FUNCIONAMIENTO

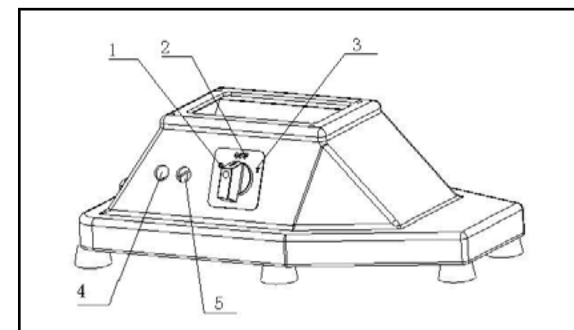
Para comprobar que el aparato funciona correctamente proceda de la siguiente manera:

- 1.Encienda el botón "on" y combruebe que la rosca rota en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Ponga el botón en posición "off". El aparato dejará de funcionar.
- Si el aparato para de funcionar automáticamente, pulse el botón REVERSE y compruebe que la rosca cambia de dirección y comienza a girar en sentido de las agujas del reloj.

5 UTILIZACION DEL APARATO

5.1 CONTROLES

Fig. 4



1. Botón de encendido "on" 2. Botón de apagado "off"
3. Botón Reverse 4. Botón stop (rojo) 5. Botón start (verde)

5.2 CONFIGURANDO

Nota: Antes de utilizar la máquina asegúrese de que todos los componentes extraíbles están en una posición segura (ver fig 6).

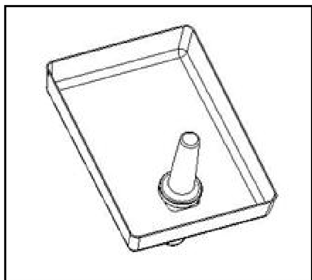
- Monte la apertrua de la picadora y bloquéela en esa posición utilizando el mango ubicado en el lateral de la unión.
- Monte el alimentador de tornillo, la cuchilla y el disco y gire la tuerca de bloqueo.

5.3 LLENADO DE LA PICADORA

Cuando utilice la picadora es importante que usted se mantenga en una posición correcta. No se coloque de manera que alguna parte de su cuerpo pueda entrar en contacto directo con la picadora mientras esté trabajando.

ES

FIG. 5



Nota: La picadora debe estar llena cuando sea utilizada. Siga este procedimiento:

1. Coloque la comida en el soporte.
2. Encienda la picadora con el botón Start.
3. Eleve el mortero, introduzca la carne en el tubo. Sin forzar, use el mortero para empujar la carne hacia la apertura.
4. Si la carne ha sido previamente cortada no debería haber problemas con el alimentador de tornillo. Si se presentan problemas, ajuste la tuerca de bloqueo hasta que la carne se corte al tamaño deseado.
5. Para que el disco y la cuchilla se mantengan afilados y en buen estado:
   - Apaque el aparato cuando haya picado toda la carne.
   - La cuchilla y el disco deben acoplarse siempre.
6. No apriete excesivamente la tuerca de bloqueo.
7. Pulse el botón de Stop cuando haya acabado de utilizar el aparato. Desmonte la picadora después y limpie a conciencia la apertura y el resto de elementos.

6 LIMPIEZA HABITUA

6.1 INFORMACION GENERAL

- El aparato debe limpiarse al menos una vez al día o más si es necesario.
- Limpie a conciencia todos los elementos de RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT, tanto si entran en contacto directo con la comida como si no.
- Nunca limpie el aparato con un chorro de agua a presión, limpiadores industriales, cepillos o cualquier otro utensilio de limpieza que pueda dañar la superficie del aparato.
- Antes de proceder a la limpieza debe desconectar el cable de alimentación eléctrica.

6.2 PROCEDIMIENTO PARA LIMPIAR EL APARATO

- extraiga el mortero y el transportador de alimentos.
- afloje el tornillo de bloqueo y extraiga el disco. La cuchilla y el alimentador del tornillo pueden ser desatornillados (en la dirección de la flecha).
- desatornille el botón y extraiga la picadora, siempre en la dirección indicada por la flecha.

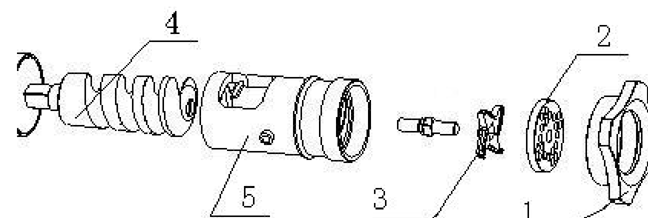
Ahora se pueden lavar todos los components (ver fig 7) utilizando agua caliente (50°C) y un detergente neutro.

Para limpiar la estructura principal, utilice un paño húmedo. Recuerde enjuagarlo regularmente.
El disco instalado en los modelos RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT debe limpiarse con un cepillo. Limpie con cuidado los agujeros. Asegúrese de que todos los elementos están completamente secos antes de volver a montarlos.
Nota: para volver a montar los modelos RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT siga los diagramas indicados:

Nota: Para volver a montar los modelos RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EXPERT siga los diagramas indicados:

1. Monte el bloque de la picadora y bloquéelo en esa posición utilizando el botón de bloqueo.
2. Introduzca he el alimentador de tornillo en el bloque de la picadora asegurándose de que están en una posición correcta.
3. Monte la cuchilla en el pin cuadrado del alimentador de tornillo y coloque a continuación el disco, manteniendo el acoplamiento original.
4. Una vez haya montado todos los componentes, asegúrelos atornillando la tuerca de bloqueofezionare l'assemblaggio e fissare le parti stringete bene il dado.

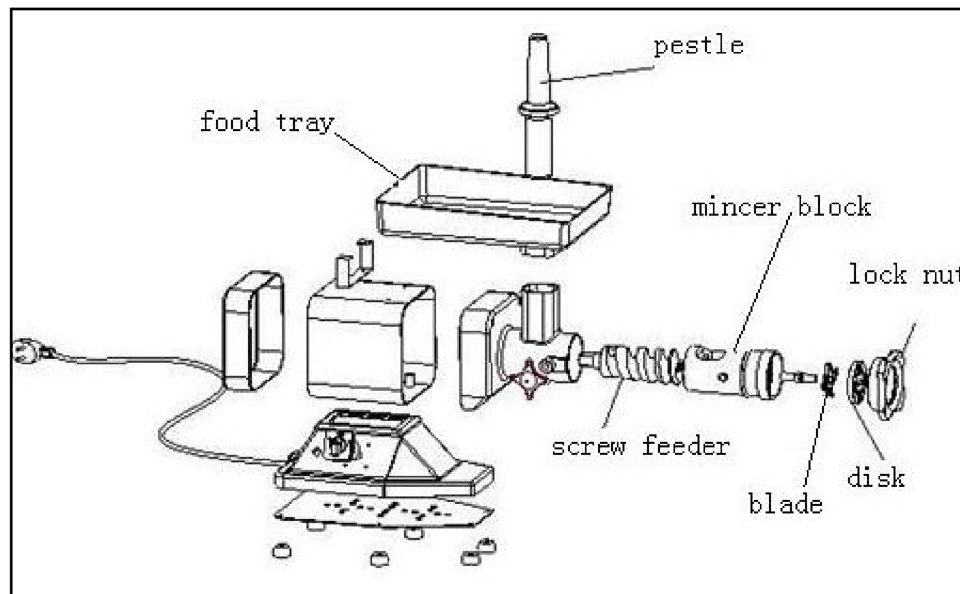
Fig. 6



1. Tornillo de bloqueo 2. disco 3. cuchilla 4. alimentador de tornillo 5. bloque de la picadora

Diagrama de los elementos modelos RCFW 120PRO/RCFW 220PRO/RCFW 220EX-PERT para la limpieza

Fig. 7



7 MANTENIMIENTO

7.1 INFORMACION GENERAL

Antes de proceder al mantenimiento del aparato debe desconectarlo de la corriente eléctrica.

7.2 TRANSPORTADORA DE ALIMENTOS

Con el tiempo, la transportadora de alimentos puede llegar a deteriorarse, causando inestabilidad. En este caso, reemplácelo.

7.3 CABLE DE ALIMENTACIÓN DE CORRIENTE

Compruebe periódicamente el cable de alimentación eléctrica y, si observara deteri-oros, póngase en contacto con el servicio de clientes para proceder a un cambio del mismo.

7.4 NSCRIPCIÓN EN EL BOTÓN

Con el tiempo la inscripción de los botones puede desaparecer en parte o completa-mente.

7.5 DISCO Y CUCHILLA

Tanto el disco como la cuchilla pueden deteriorarse con el paso del tiempo. Reempla-ce estas piezas si es necesario.

8 DISFUNCIONAMIENTO

8.1 SEGURIDAD

Si por alguna razón la máquina presenta un disfuncionamiento, desconéctela de la corriente para asegurar que no sera utilizada.

8.2 SERVICIO AL CLIENTE

Póngase en contacto con su proveedor y prepare los siguientes datos previamente:

- Número de factura y de serie (encontrará este último en la placa técnica del aparato)
- Si es posible, envíe una o varias fotos de la parte defectuosa.
- Los trabajadores del servicio de post-venta podrán identificar el problema con mayor facilidad si usted les proporciona la información de la manera más precisa posible. Si usted dice por ejemplo “el aparato no funciona”, para referirse a que no funciona en parte, esto puede dar lugar a confusiones. Explique con la mayor exactitud los “síntomas“ del problema de la máquina.

Cuantos más detalle nos proporcione, más rápido podremos ayudarle.

SOLUCION DE PROBLEMAS

Cómo resolver una obstrucción

Si algún alimento obstruye la alimentación de tornillo, no saldrá carne picada por la apertura del aparato, incluso aunque la máquina esté llena de carne. En este caso, pue-de ocurrir que la protección de sobrecarga pare el aparato de forma automática.

ATENCION: Apague el aparato inmediatamente en caso de obstrucción. El alimentador de tornillodebe ser liberado de comida antes volver a encender el motor.

1. Coloque el botón de control en OFF para parar el aparato y saque el mortero de la apertura.
2. Pulse el botón "CIRCUIT BREAKER" para desbloquear el sistema de seguridad contra sobrecarga.
3. Coloque el botón de control en "REVERSE" para permitir que el alimentador de tornillo gire hacia atrás para solucionar la obstrucción.

PRECAUCION: Si el motor no gira en el modo REVERSE, coloque el botón de control en OFF, desenchufe el aparato, desmóntelo completamente y límpielo a mano como se describe en el capítulo "limpieza".

4. Una vez haya solucionado la obstrucción, coloque el botón de control en ON. Si el aparato sigue sin funcionar normalmente, coloque el botón de control en OFF, desenchufe el aparato, desmóntelo completamente y límpielo a mano como se describe en el cápitulo "limpieza".

SOLUCION DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSA / SOLUCION
El resultado no es lo suficientemente fino	Use un disco apropiado o vuelva a picar la carne
Hay aún comida dentro del aparato, pero no sale nada de la apertura.	La picadora está obstruida. Lea el punto "cómo resolver una obstrucción".
El motor para de girar durante el uso.	La seguridad contra sobrecargas ha debido parar el motor. Lea el capítulo "cómo resolver una obstrucción".
La alimentación de tornillo está vacío, pero el motor sigue sin funcionar correctamente.	• Compruebe la alimentación eléctrica del aparato. • Puede que una pieza de hueso haya bloqueado la cuchilla. Pare el aparato y desmonte las piezas siguiendo las instrucciones del apartado "limpieza". • Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de clientes.
La picadora de carne se obstruye a menudo.	• Quizás esté trabajando demasiado rápido. Presione los alimentos con el mortero más despacio/ suavemente. • Quizás esté usando un disco demasiado fino con piezas de comida muy grandes. Use un disco másapropiado.
El alimentador de tornillo vibra en la carcasa durante el trabajo	El alimentador no está bien fijado, o demasiado flojo. Apague el aparato y apriete la tuerca de fijación, presionando Con una mando en el bloque de la picadora en dirección A la carcasa.
Sale comida del aparato	Alguna de las conexiones no está lo suficientemente Apretada. Pare el aparato y desmóntelo como se indica En el apartado "limpieza" y vuelva a montarlo correctame

DE
Hiermit bestätigen wir, dass die hier in dieser Anleitung aufgeführten Geräte CE-konform sind.

EN
We hereby certify that the appliances listed in this manual are CE compliant.

FR
Par la présente, nous confirmons que les appareils présentés dans ce mode d´emploi sont conformes aux normes Ce.

PL
Niniejszym potwierdzamy, że urządzenia opisane w tej instrukcji są zgodne z deklaracją CE.

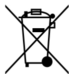
ROYAL catering

Umwelt- und Entsorgungshinweise

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich - rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK - ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz - ElektroG).

CONTACT EU

expondo GmbH
An den Treptowers 1
12435 Berlin

Fon: 0049-(0)30 530 27 717
Fax: 0049-(0)30 530 27 662

Mail: info@expondo.de
Web: www.expondo.de

KONTAKT PL

emaks spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

Ul. Dekoracyjna 3
65-155 Zielona Góra

Nr. kom.: +48 506 06 05 74
E-mail: info@emaks.pl